



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Französische Zwiebelsuppe

Lammkotelett provençale mit Ratatouille und Pommes Duchesse

Apfeljoghurt Mousse

Zutaten:

Zubereitung:

Französische Zwiebelsuppe

3 Stk	Zwiebel	Ringe geschnitten
2 Stk	Knoblauchzehe	fein gehackt
40 g	Butter	
20 g	Mehl	
7 dl	Fleischbrühe	
	Salz, Pfeffer	

Zwiebeln und Knoblauch in Butter hellgelb rösten und mit Mehl bestäuben. Unter rühren 5 Minuten durch schwitzen lassen, mit der Fleischbrühe auffüllen und 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Danach mit Salz und Pfeffer eventuell (Fleischbrühe ist salzig) würzen.

4 Scheiben	Weissbrot	dünn
100 g	Hartkäse	gerieben

Weissbrotscheiben tosten und in eine feuerfeste Form legen. Suppe darüber giessen und mit Käse bestreuen. Alles in den Ofen in die obere Schiene schieben und bei 250 Grad 10 Minuten überbacken