Französische Zwiebelsuppe

½ l Rinder- oder Hühnerbrühe
½ l Weißwein
4 cl Cognac
(für die Alkoholika gilt: was man nicht trinken kann, kann man auch nicht verkochen)
2 zerdrückte Knoblauchzehen
4 große Zwiebeln in feinen Streifen
2 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter
4 Scheiben geräucherter Schweinebauch in feinen Streifen
4 geröstete Weißbrotscheiben
geriebener würziger Käse(z. B. Cantal oder Comté)
gehackte Blattpetersilie
Butterschmalz oder Olivenöl

Zwiebeln, Speckstreifen und Knoblauch leicht anrösten, mit dem Cognac flambieren (nach Belieben mit etwas Mehl stäuben, wenn man die Suppe leicht gebunden haben will).
Mit der Brühe und dem Weißwein auffüllen, die Gewürze zugeben und alles ca.25 Min, köcheln lassen.
Thymian und Lorbeer entfernen.
Die gehackte Petersilie zugeben mit Salz und Mühlenpfeffer abschmecken.
In Tassen abfüllen (sehr geeignet mittelgroße Löwenkopfterrinen), mit der Röstbrotscheibe belegen, den geriebenen Käse darüberstreuen und im Ofen überbacken. Heiß servieren.