



### **Französische Zwiebelsuppe** (4 Personen)

- 2 Esslöffel Butter
- 3 grosse Zwiebeln, in Streifen
- 1 Teelöffel Mehl
- 1 Liter Fleischbouillon
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Likörglas Portwein, nach Belieben
- 4 Scheiben Pariserbrot, getoastet
- 150 g Greyerzer, grob geräffelt
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt

Die Zwiebeln in der Butter glasig dämpfen. Mit Mehl bestäuben, mit der Bouillon übergießen, würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen. Anschließend nach Belieben mit Portwein aromatisieren und in feuerfeste Suppentassen anrichten. Je eine Brotscheibe hineinlegen, mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen (250 °C) überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.



### **Käse-Burger** (4 Personen)

- Fleischteig:**  
600 g gehacktes Rindfleisch  
1 Zwiebel, gehackt  
1 Bund Petersilie, gehackt  
2 Esslöffel Paniermehl  
1 Peperoncino, gehackt, nach Belieben  
2 kleine Eier  
50 g Appenzeller, gerieben  
Salz, Pfeffer, Paprika, Cayenne-pfeffer  
2 Esslöffel Gourmet Butter oder Öl  
4 Scheiben Appenzeller, ca. 6 mm dick  
2 Brötchen, halbiert  
2 Zweige Petersilie, gehackt  
Kopf- oder Schnittsalat

Sämtliche Zutaten für den Fleischteig zusammen gut verkneten und vier Hamburger daraus formen. In der heissen Gourmet Butter beidseitig je 6–7 Min. braten. Auf jeden Hamburger eine Appenzellerscheibe legen und zugedeckt schmelzen lassen. Auf die Brötchen legen, mit Petersilie garnieren und auf Kopf- oder Schnittsalat zusammen mit Maissalat servieren.