Schweizer Käse-Knoblauchsuppe

500 g Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in Fett hellgelb dünsten. Zwei zerdrückte Knoblauchzehen zugeben, mit gut 1l Fleischbrühe auffüllen und 10 min zugedeckt kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 3/4 Tasse altbackenes geriebenes Weißbrot in Butter rösten. Die Suppe in Suppentassen füllen, mit dem gerösteten Brot und mit geriebenem Schweizer Käse bestreuen und heiß servieren.