

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 23:25:29 CET

Beschreibung

Zutaten

2 Zwiebeln , EL Butter, 1 Laugenbrötchen, 1 Milchbrötchen
1/2 Liter Fleischbrühe, 1/2 Liter dunkles Bier, Fett
Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung

Eine Zwiebel in Würfel schneiden und glasig werden lassen. Geriebene Brötchen anrösten, mit der Fleischbrühe ablöschen. Zugedeckt lassen. Bier zugeben, zehn Minuten köcheln lassen. Zweite Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und braun braten. Zwiebelringe über die Suppe geben, salzen, pfeffern und mit Schnittlauch servieren.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	