

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

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