

Vorgeschlagen von: am Fr 14 Jan 2011 21:30:17 CET

## Beschreibung

### Zutaten

2 mittelgroße Zwiebeln, 4 EL Butterschmalz, 1,25 l Rinderbrühe, Salz, Pfeffer, 4 Scheiben Bauernbrot, 500 ml Bier, 5 EL Butter, 1 EL gehackte Petersilie

### Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einem großen Topf zergehen lassen. Die Zwiebelringe darin bräunen. Danach die Zwiebeln mit der Brühe übergießen. Die Brühe erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 10 Minuten ziehen lassen. Die vier Brotscheiben jeweils in vier Teile schneiden und ins SCHUSSENRIEDER Original N°1 tauchen. Dann die Butter erhitzen und die in Bier getränkten Brotscheiben darin knusprig ausbacken. Die Bierbrote auf Teller verteilen und die Zwiebelbrühe darüber geben. Die Suppe mit Petersilie bestreuen und servieren. Dazu passend servieren Sie am besten unser SCHUSSENRIEDER Original N°1.

## Anmerkungen

<b>Zubereitungsdauer</b>	5 Min	<b>Schwierigkeit</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	vier Portionen	<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>	