

Vorgeschlagen von: am Fr 11 Feb 2011 15:42:08 CET

Beschreibung

Zutaten

2 EL Butter, 400 g Zwiebel, 3 Frühlingszwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Salz, 2 EL Tomatenmark, 1/4 l Pils, 1 TL Majoran, 1 TL Thymian, 1/2 l Brühe, 4 EL Saure Sahne, 1 Tasse Geröstete Weissbrotwürfel, 2 EL Schnittlauch, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. In Butter andünsten. Frühlingszwiebeln klein schneiden und dazugeben. Einige Minuten mitdünsten lassen. Gepressten Knoblauch dazugeben und das Tomatenmark unterrühren. Mit Bier ablöschen und mit Salz, Majoran und Thymian würzen. Aufkochen lassen und die Brühe dazugeben. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und aufkochen lassen. Mit Weißbrotwürfeln und Schnittlauch servieren.

Anmerkungen

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