

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:19:56 CET

## Beschreibung

## Zutaten

2 Zwiebeln, Schmalz, 1 1/4l Rinderbrühe, Salz, Pfeffer, Graubrot,  
0,5 l helles Bier, Butter

## Zubereitung

Zwiebelstreifen in Schmalz rösten, heiße Brühe darübergießen, salzen und pfeffern. Graubrotsciben in 4 Teile schneiden, in Bier tränken und in Butter rösten. Scheiben in einen tiefen Teller legen und mit Suppe übergießen.

## 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>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	