Abgeschmolzene Bier-Brotsuppe

powered by: Garge Cookbook

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. Graubrotscheiben in 4 Teile schneiden, in Bier tränken und in Butter rösten. Scheiben in einen tiefen Teller legen und mit Suppe übergießen.

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	