

Bayrische Zwiebelsuppe

powered by:



Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:32:38 CET

Beschreibung

Zutaten

500G Zwiebeln, 1 Stange Lauch, Öl, 1 El Tomatenmark, 0,5 l Fleischbrühe, 0,5 l helles Bier, Majoran, Kümmel, Salz, 1 El gekörnte Brühe, 1 Brötchen, 4 El geriebener Käse

Zubereitung

Die Zwiebelscheiben anrösten, Lauchstreifen dazugeben und anschwitzen. Das Tomatenmark unterrühren, mit Fleischbrühe und Bier auffüllen. Das ganze würzen und 20 Minuten köcheln lassen. In Steinguttassen abfüllen, Brötchenscheiben darauflegen, mit Käse bestreuen und überbacken.

Anmerkungen

Zubereitungsduer	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	