

Zwiebelsuppe

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	1 Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	½ kg
Scharfer Senf	1 EL (Esstlöffel)
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	1.25 Liter
Trockener Weißwein	1 Achtel
	1 Stk.
Thymian	1 Prise(n)
Knoblauchgranulat	1 Prise(n)
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Getrockneter Majoran	1 Prise(n)

Zubereitung:

½ kg Zwiebeln schneiden und in Öl goldgelb anrösten. Mit 1/8 l trockenem Weißwein ablöschen und mit 1 ¼ l Rindsuppe auffüllen. Salzen und pfeffern, Lorbeerblatt, Knoblauch, Majoran, Thymian, Pfefferkörner zufügen, ca. 25 Min. kochen und 1 EL scharfen Senf in die Suppe einrühren, abschmecken.

Als Suppeneinlage kann ich empfehlen:

Toastbrotsciben mit Käse belegen, salzen und pfeffern und ins Rohr geben, bis der Käse zergangen und goldbraun ist. Die Scheiben Vierteln und in die Suppe geben! TIPP: Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-517-Zwiebelsuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at