Zwiebelsuppe

ZUTATEN

5-6 große Zwiebeln

½ l klare Rindsuppe

1-2 Knoblauchzehen

1/8 l Rotwein

2 Schnitten Weißbrot, milden Reibkäse, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Dünn geschnittene Zwiebeln in Fett glasig dünsten, klare Rindsuppe darüber gießen, Knoblauch dazugeben.

Brot im Rohr vortoasten, in die Suppe geben. Käse darüber, ins Rohr schieben.

Nach dem Herausnehmen Wein dazugeben.

© 1-Zwiebelsuppe.docx