

Zwiebelsuppe

Zubereitung für 4 Personen:

375 g Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden
75 g Margarine zerlassen, die Zwiebeln darin andünsten
1 L Fleischbrühe (aus Brühwürfeln) hinzugießen, gar kochen lassen
die Suppe mit Salz Pfeffer 4 EßL. Weißwein abschmecken

Veränderung:

Suppe in feuerfeste Tassen füllen, Weißbrotwürfel, in Butter gebräunt, darauf geben, mit geriebenem Käse bestreut, überbacken.

Gutes Gelingen und Guten Appetit