

# Suppen Rezepte

## Zwiebelsuppe Rezept

### Zutaten:



- |  |                        |
|--|------------------------|
| 8 mittelgroße Gemüsezwiebeln             | 6 Scheiben Weißbrot    |
| 1 Knolle Knoblauch (richtig geschrieben) | 6 Scheiben Edamer Käse |
| 2 ½ l Wasser                             | 200 g Butter           |
| 3 El klare Fleischbrühe                  |                        |
| ½ Kg Butter                              |                        |
| 1TI Soja Soße                            |                        |
| 1TI Worcester Sauce                      |                        |
| 3 TI Muskat                              |                        |
| 1 TI Fondor                              |                        |

Für ca. 4 bis 6 Personen

### Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in Ringe (Tipp, Brotmaschine) schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einem großen Topf (4 bis 5L) die Butter schmelzen. Dann die Knoblauchstücke darin andünsten, anschließend die Zwiebeln mit dazu geben und ebenfalls andünsten. Alles gut verrühren damit es nicht anbrennt. Danach das Wasser (lauwarm) mit der Fleischbrühe mischen und zu den Zwiebeln geben. Bei mittlerer Hitze ca. eine halbe Stunde köcheln lassen. Dann mit der Soja Souce, Worcester Sauce, Fondor und Muskat abschmecken. Anschließend alles noch einmal gut 10 Minuten köcheln lassen. Das Weißbrot in Stücke schneiden. Die Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Weißbrot in der Butter goldbraun anbraten. Dann die Suppe in Suppenschalen umfüllen und mit einigen gerösteten Weißbrotstücken garnieren. Je Suppenschale eine Edamer Scheibe (ohne Rand) darauf geben und im Backofen bei 180° ca. 5 bis 6 Minuten überbacken. Diese Zwiebelsuppe schmeckt absolut lecker!