

Zwiebelsuppe

Zutaten für 10 Portionen:

175 g Margarine

1,25 kg Zwiebeln

2,5 l Gemüsebrühe

3 Priesen Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden.

Die Margarine in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln hinzugeben.

Bei geringer Hitze etwa 15 Minuten schmoren lassen und ständig umrühren.

Die Brühe hinzugeben und bei kleiner Flamme 45 Minuten köcheln lassen.

Abschmecken, ggf mit (Pflanzen-)Sahne oder Mehl andicken.

von Nadine Walter