

Zwiebelsuppe

Zutaten:

4 Eßl. Butter
2 Eßl. Öl
1 kg. Zwiebeln in dünne Scheiben geschnitten
1 Tl. Salz
1/4 Tl. grober Pfeffer
3 Eßl. Mehl
1/4 L Weiswein

2 ltr. Fleischbrühe frisch oder aus Würfel

In einem 4-5 ltr. fassenden Topf die Butter mit dem Öl zerlassen. Die Zwiebeln und das Salz, Pfeffer hineingeben und ohne Deckel auf kleiner Flamme, unter gelegentlichem Rühren, 20-30 Minuten goldgelb dünsten.

Mehl über die Zwiebeln stäuben und noch 2-3 Minuten im Topf schwenken, mit 1/4 L Weiswein ablöschen.

Die Brühe dazugeben und auf schwacher Hitze 30-40 Minuten köcheln lassen, wobei man gelegentlich das Fett abschöpft. Nochmals abschmecken.

Die Suppe kann man auch sehr gut auf Vorrat in Weckgläser einmachen. Einfach in Gläser einfüllen, Deckel aufschrauben und noch heiß auf einem Tuch auf den Kopf stellen dabei mit einem Küchentuch abdecken und erkalten lassen.