

Weimarer Zwiebelsuppe

Zutaten für vier Personen



4 Zwiebeln
1 Stange Lauch
80 g Butter
1 TL Tomatenmark
1 l Fleischbrühe
1/8 l Bier
Salz und Pfeffer (weiß)
1/2 TL Majoran
1/2 TL Zucker
100 g geriebener Käse
2 EL geschnittener Schnittlauch

1. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
2. Lauch putzen und in kleine Stücke schneiden.
3. Butter im Topf erhitzen und Zwiebeln sowie Lauch hinzufügen.
4. Bier und Brühe dazugeben.
5. Mit Gewürzen abschmecken und 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
6. Käse und Schnittlauch über die fertig servierten Suppenteller/Suppentasse streuen.

Vollkornbrot oder Sauerteigbrot eignen sich gut als Beilage.