

Zwiebelsuppe



Zutaten:

*1-2 EL Mittelscharfer Senf oder
Estragon Senf*

1 kg Zwiebeln (rote, weiße, Lauch...)

3 Knoblauchzehen

2 l Brühe

7 Blätter Salbei

1 Stück Butter

Olivenöl

1. Zwiebeln in halbe Ringe, Lauch in Ringe und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Lauch, Knoblauch und Salbei darin andünsten.
2. Eine gute Prise Salz und Pfeffer dazugeben und alles bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel für 25 Minuten garen. Danach die Brühe dazugeben und 10-15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.