

Zoigl-Brotsuppe



ZUTATEN

- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 40 g Butterschmalz
- 1 ¼ Liter Rinderbrühe
- 1 Prise Salz
- etwas Pfeffer aus der Pfeffermühle
- 4 Scheiben altbackenes Roggenmischbrot
- ½ Liter Zoiglbier
- 50 g Butter
- frischer Schnittlauch



ZUBEREITUNG

Zwiebeln in feine Streifen schneiden und im Butterschmalz goldbraun anrösten. Anschließend in einen großen Topf geben und mit der heißen Brühe aufgießen, salzen und mit frischem Pfeffer abschmecken. Bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Die Roggenbrotsscheiben in grobe Würfel schneiden, mit Zoiglbier tränken und in der Butter kross backen. In einen Suppenteller oder eine Suppentasse legen, mit heißer Brühe aufgießen und mit frischem Schnittlauch bestreuen.