

Grossmutter's Zwiebelsuppe mit Safranfäden

4-Personen

Zutaten:

2	-	mittlere Zwiebeln, gehackt
etwas	-	Butter, zum andämpfen
1	-	dl Weisswein
1,5	-	liter Gemüsebouillon
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
1	-	Prise Safranfäden
2	-	dl Schlagrahm

Zubereitung:

Zwiebeln in der Butter glasig dämpfen

Mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Während cirka 1-Stunde gut weich kochen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Safranfäden.

Servieren in vorgewärmte Teller oder Suppentassen mit einer Haube Schlagrahm.

Einfach und Guet !