

Reichenbacher Zwiebelsuppe

4-Personen

Zutaten:

50	-	gr Bergkäse, gerieben
6	-	Zweige Maggikraut
3	-	Stück Zwiebeln, gross
1	-	Esslöffel Kümmel
2	-	EL Butter
40	-	gr Mehl
1	-	liter Wasser
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Zusammen mit dem Kümmel und der Butter unter Wenden 5-Minuten dünsten.

Das Mehl darüberstreuen und hellbraun rösten. Mit dem Wasser ablöschen.
Die Suppe leicht salzen und pfeffern. Zugedeckt 1-Stunde leise kochen lassen; hin und wieder umrühren.

Kurz vor dem Servieren den Käse mit dem Schwingbesen in die Suppe rühren.

Das Maggikraut fein hacken und beifügen

In vorgewärmte Suppenteller oder Tassen anrichten.

Sofort servieren