



Sigrids Kräuterzauber

Zwiebelsuppe Für 4 Personen



<i>½ kg</i>	<i>Suppenfleisch (evtl. Beinscheibe)</i>
<i>1 – 2 Stück</i>	<i>Markknochen</i>
<i>4 Stück</i>	<i>Gemüsezwiebeln</i>
<i>1 Stück</i>	<i>Möhre</i>
<i>1 kleine</i>	<i>Stange Porree</i>
<i>2 Stängel</i>	<i>Petersilie</i>
<i>1 Stängel</i>	<i>Liebstockel</i>
<i>4 Scheiben</i>	<i>Weißbrot</i>
<i>6 – 8 EL</i>	<i>Parmesankäse</i>
<i>1 Schuss</i>	<i>Weißwein</i>
<i>1 kleiner Schuss</i>	<i>Cognac</i>
	<i>Salz</i>
	<i>Pfeffer</i>
	<i>Brühwürfel</i>

Das Suppenfleisch im Wasser (Fleisch sollte vom Wasser zugedeckt sein, ca. 1 L) mit der Möhre, dem Porree, der Petersilie und dem Liebstockel gar kochen. Das Gemüse vorher putzen und in kleine Scheiben bzw. Stückchen schneiden.

Nach dem Kochen das Fleisch klein schneiden und wieder in den Sud geben. Die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und mit etwas Fett in einer Pfanne leicht andünsten. Danach in den Topf mit der Brühe geben. Mit dem Wein, Salz, Pfeffer und dem Schuss Cognac abschmecken. Auf Wunsch kann ein Brühwürfel dazugegeben werden.

Die Suppe in Teller verteilen, eine getoastete Weißbrotscheibe darauf legen und mit dem Parmesankäse bestreuen. Im Backofen/Mikrowelle den Käse zum Schmelzen bringen.