



ZWIEBELSUPPE MIT DINKELSCHROT

ZUTATEN FÜR 4 – 6 PERSONEN:

50 dag Zwiebeln, 3 dag Butter, 1 l Suppe, Salz, 4 dag Dinkelschrot, 2 TL Majoran, Galgant, 1 Prise Zucker, 3 EL herber Weißwein, 3 EL Sauerrahm

.....

3-4 Dinkelbrot-Toastscheiben in Würfel,

3-5 dag Reibkäse (nicht bei Fieber)

2 EL gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln in Scheiben schneiden, in Butter anbräunen.
- Dinkelschrot begeben und mitrösten, mit Suppe aufgießen.
- 15 Minuten kochen lassen.
- abseihen (beides aufbewahren!!).
- Rohr auf Grillen stellen und sehr heiß vorheizen.
- Sauerrahm, Wein und Kräuter unterrühren
- Toastbrot in gefällige Scheiben schneiden und in Butter rösten.
- Zwiebel-Dinkelschrotreste auf die Brotscheiben verteilen, auf die angerichtete Zwiebelsuppe legen, mit Käse und Mutterkümmel bestreuen
- drei Minuten sehr heiß überbacken, mit Petersilie bestreut rasch servieren.