

Brezeln Suppe

Zutaten:

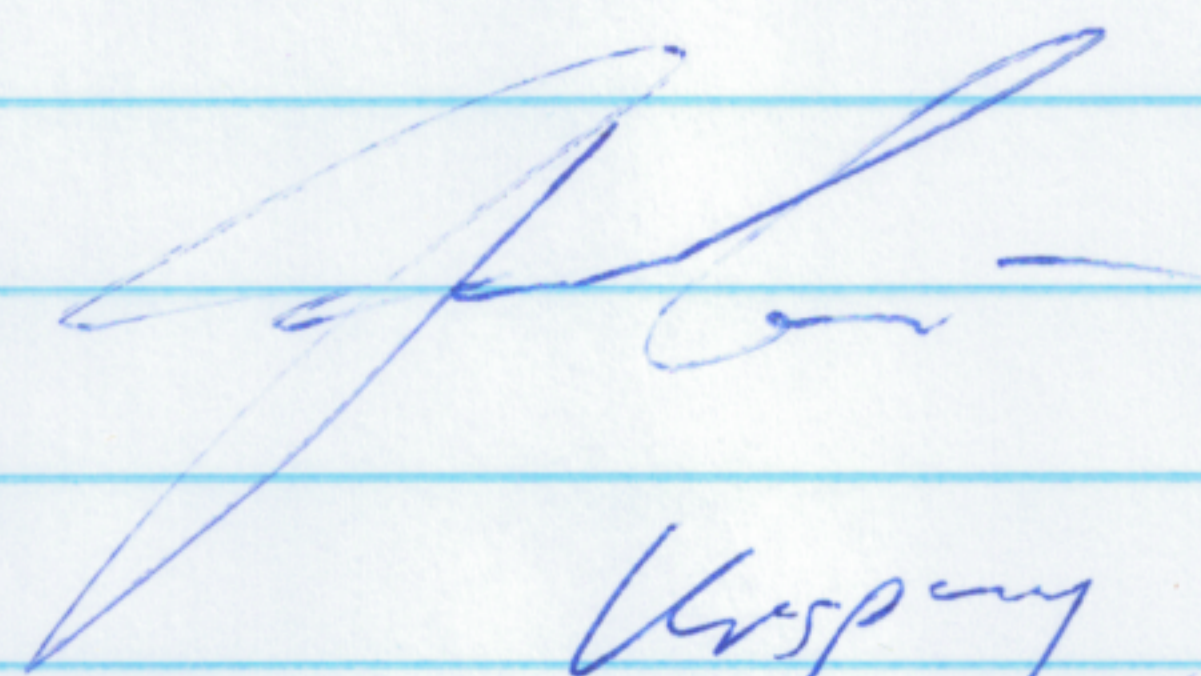
6 Brezen
ca. 60 g Butter
Käse nach Wahl, vorzugsweise Ziegenkäse oder
Gruyère
2 Zwiebeln
1l Rindsuppe
Salz

Zubereitung

Die Brezen mit Rindsuppe übergießen und darin
quellen lassen, bis sie weich aber dennoch
knusprig sind. Zwiebel zwischenzeitlich mit
Butter goldbraun anrösten.

Die Brezen mit Käse bestreuen, Zwiebel hinzufügen
und kurz bei ca. 180° im Backrohr
überbacken.

Guten Appetit



Ursprung Bremen