

Cremige Zwiebelsuppe

(serviert Mrs. Weasley Harry Potter als er nachts zu ihnen kommt in <
Harry Potter und der Halbblutprinz)

(für 6 Personen)

Zutaten

2 große Zwiebeln
30g Butter
500ml Hühnerbrühe
40g Mehl
500ml Milch
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln schälen, halbieren und in 3mm dicke Scheiben schneiden.

In einem großen Topf **Butter** erhitzen und die Zwiebelscheiben darin dünsten, bis sie goldbraun sind.

Mit Hühnerfond/Geflügelbrühe ablöschen und aufkochen. Dann 30 Minuten leise köcheln lassen bei mittlerer Hitze, bis die Zwiebeln weich sind.

Derweil Mehl in eine Tasse Milch einrühren oder im Schüttelbecher mischen, bis keine Klümpchen mehr drin sind.

Milch-Mehl-Mischung in die Suppe geben und dabei ständig rühren, bis es etwas bindet und die Suppe cremig wird.

Restliche Milch angießen und erhitzen, ohne dass die Suppe kocht!

Mit **Salz und Pfeffer** abschmecken.

Dazu ein kräftiges Brot reichen!