

## schnelle Zwiebel-Creme-Suppe

(für 6 Personen)

### Zutaten

**2 große Zwiebeln**

**30g Butter**

**400ml 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 goldbraun dünsten.

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.