

## Hefesuppe

Altes Familienrezept von Frau Marga Lindner, Seniorchefin der Bäckerei / Konditorei Lindner in Waidhaus

## Zutaten für 4 Personen

20 g Butter 80 g Zwiebeln 40 g Mehl 1000 ml Wasser

zum Ablöschen

110 g frische Hefe

gestr. EL Gemüsebrühe Etwas Salz und Pfeffer

(Mehlschwitze wird auch als "Einbrenne" bezeichnet und ist eine erhitzte Mischung aus Mehl und Fett oder Butter durch Zugabe von Flüssigkeit = Grundlage für Suppen und Soßen)

## Zubereitung

Zwiebeln fein hacken, dann mit Butter (oder Öl) im Topf leicht angilben, mit Mehl zu einer hellen Einbrenne angilben lassen. Mit kaltem Wasser ablöschen und 10 Min. kochen lassen. Dabei die Hefe einbröseln – sie wird dabei flüssig. Dazu eine Prise Salz und 1 gestrichenen EL Gemüsebrühe zugeben. Nach Wunsch 1 EL geschlagene Sahne oder Creme fraiche über die Suppe geben. Möglich ist auch die Zugabe von gerösteten Semmelwürfeln (Croutons).

Guten Appetit!

