

12) Schorbet Al bassel

Zutaten:

- 500 g Zwiebeln
- 100 g Butter
- 50 g Mehl
- 1 Liter Wasser oder Brühe
- 100 ml Sahne
- Salz, Muskatnuss, Maggi
- Hähnchen oder Gemüse

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln. Butter in heißen Topf geben und Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Das Mehl über die Zwiebeln geben und alles zusammen anschwitzen. Mit Wasser oder Brühe auffüllen und 30 min. köcheln lassen. Gewürze und Maggi zugeben. Sahne hinzufügen und abschmecken.

Sinan Salih/ Marburg