

# Bülle-Supp

## Zutaten:

- ✓ 500g Bülle von der Höri
- ✓ 2EL Butter
- ✓ 1TL Zucker
- ✓ 2EL Mehl
- ✓ 1,5ltr Gemüsebrühe
- ✓ 250ml Weißwein
- ✓ Salz und Pfeffer
- ✓ 4 Scheiben Weißbrot
- ✓ 200gr frisch geriebener Greyerzer Käse



## Zubereitung:

Die Bülle (Zwiebeln) schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und in der heißen Butter dünsten. Den Zucker drüber streuen, bräunen lassen, mit Mehl bestäuben, durchführen und mit der Brühe auffüllen.

Die Hälfte des Weißweins dazu geben und alles 30 Minuten köcheln lassen. Mit dem restlichen Wein, Salz und Pfeffer abschmecken und in 4 ofenfeste Suppentassen geben.

Brotscheiben toasten, auf die Suppe legen, mit dem geriebenen Käse dicht bestreuen und im Backofen kurz überbacken.