



### **"Spreewitzer Zwiebelsuppe"**

*6 mittelgroße Zwiebeln, 100 g Kochsalami o.ä., 4 Essl. Öl, 75 g Margarine, 75 g Reibkäse, 1 Apfel, 4 Brötchen, 1 ½ l Brühe (auch von Brühpulver oder -paste), Essig, Salz, Zucker, Petersilie*

Die Zwiebeln in grobe Scheiben, die Kochsalami in Streifen schneiden, beides in Öl und etwas Margarine goldgelb anschwitzen, einen feingeriebenen Apfel, eine Prise Zucker und ½ Essl. Essig dazugeben, mit der Brühe auffüllen, mit etwas Salz abschmecken und solange kochen, bis die Zwiebeln fast weich sind.

Die Brötchen längs halbieren, in Scheiben schneiden, in Margarine knusprig anrösten und in die Suppe geben, die vor dem Anrichten noch mit Reibkäse und gehackter Petersilie bestreut wird.

**(„Von Apfelkartoffeln bis Zwiebelkuchen. Volkstümliche Gerichte aus der DDR zwischen Thüringer Wald und Lausitz, Ostsee und Erzgebirge“ von Kurt Drummer und Käthe Muskewitz, VEB Fachbuchverlag Leipzig)**