

Münsterländische Zwiebelsoße

Ca. 200- 300g Rindfleisch pro Person

500 g Zwiebeln würfeln à in 1 El. Butter oder Margarine anschmoren

1 Kelle Suppe zufügen, langsam 80 Min. köcheln lassen.

Ca. 1 1/2 Kelle Suppe zufügen, mit etwas Mehl binden.

Würzen

½ - ¾ gestrichenen Tl. Senf

1 gestrichener Tl. Salz

1 El. Zucker

½ El. Zitronensaft

1 Eigelb legieren