



Biersuppe

Zutaten:

500 ml Bier (z. B. helles India Ale Pale oder Pils)
100 ml Kalbsfond
4 Scheiben altbackenes Weißbrot
Optional: 1 TL Kümmel
1 Zwiebel
1 EL Weizenmehl
3 EL Crème fraîche
1 Bund Schnittlauch
Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Msp. Muskatnuss
3 EL Butter

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, würfeln und in einem schweren Topf mit einem gutem Esslöffel Butter anschwitzen. Etwas Muskatnuss dazureiben, einen Esslöffel Mehl zum Binden einrühren und dann mit ½ Liter Bier und dem Kalbsfond aufgießen. 10 min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Weißbrot würfeln, mit der restlichen Butter (und optional mit etwas Kümmel) in einer Pfanne kross ausbacken.

Den Schnittlauch fein aufschneiden.

Die Biersuppe vom Herd nehmen, Crème fraîche dazugeben und mit dem Pürierstab aufmixen.

Die Brot-Croutons und den geschnittenen Schnittlauch in Teller geben und mit der aufgeschäumten Biersuppe auffüllen.