

Biersuppe

4-Personen

Zutaten:

1	-	liter Bier
1	-	Zimtstange
1	-	Zitrone, abgeriebene Schale
3	-	Eigelb
80	-	gr Zucker
1,5	-	dl Rahm
2	-	EL Butter
100	-	grl Toastbrot oder Weissbrot, geröstet

Zubereitung:

Bier mit Zimtstange und Zitronenschale erhitzen.

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Rahm zugeben und unter ständigen Rühren erhitzen, aber nicht aufkochen

Nach ca 10-Minuten Zimt und Zitronenschale aus Biersud entfernen. Sud langsam zum Rahm geben, gut vermischen. In vorgewärmte Suppentassen oder Teller anrichten und mit gerösteten Brotwürfeli garnieren.

Tipp: Röste die Brotwürfeli in Butter – sie schmecken am besten!

Sofort servieren.