



Dauer: Schnell

.....

Kategorie: Suppen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

.....

2 EL Butter

.....

500 ML Bier

.....

250 ML Rindsuppe

.....

125 ML Obers

.....

2-3 Dotter zur Bindung

.....

Salz

.....

Pfeffer

alte Semmel oder altes Brot für die Suppeneinlage

Butter zum Anrösten

Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

1. Butter in einem Topf schmelzen lassen, mit Bier aufgießen, Gewürze zugeben und aufkochen lassen.
2. Dotter mit Obers abrühren und die Suppe damit binden.

Die Suppe darf anschließend nicht mehr kochen, da der Dotter sonst stockt.
3. Suppe nochmals abschmecken.
4. Brot würfeln und in Butter anbraten.
5. Suppe mit Brotwürfel und Schnittlauch servieren.