

k	
*	
AND AND THE PARTY OF THE PARTY	
1	
	© Salzburger Agrar Marketing

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.