



Biersuppe mit Gerste

Biersuppen haben vor allem in Deutschland eine lange Tradition. Bereits im Jahre 1578 wird sie in einer Tragödie von Hans Sachs über Till Eulenspiegel erwähnt. Es gibt unzählige alte Rezepte zur Biersuppe, mal mit Kümmel, Senf oder Muskatnuss gewürzt oder mit altbackenem Brot gekocht. Mit Gerste als Einlage liegt man aber bestimmt nicht falsch. Damit wird die Suppe auch gut sättigend und passt als einfache Hauptmahlzeit ausgezeichnet.

Zutaten (pro Portion)

3,3dl	helles Bier
2dl	Gemüsebouillon
20g	Tafelbutter
40g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1Tl	Mehl
50g	Rollgerste
1	Eigelb
3cl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehe hacken. Butter aufschäumen lassen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. Mehl zugeben und verrühren. Bier zugießen und aufkochen, vorsicht, das schäumt stark auf: Schwingebecken bereithalten, damit man den Schaum zähmen kann. Sobald sich der Schaum gesetzt hat, die Gerste zugeben und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eigelb und Rahm verquirlen (Liaison). Suppe von der Herdplatte ziehen, sobald sie nicht mehr köchelt, 1 Esslöffel heiße Suppe in die Liaison einrühren, danach die Liaison in die

Suppe einrühren. Vor dem Anrichten 2-3 Minuten ziehen lassen.

Suppe anrichten, mit einem Klacks Sauerrahm und fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.





