

Biersuppe mit Brot



Zutaten:

Altbackenes Brot

2 Flaschen Braunbier

1 TL Kümmel

wahlweise auch Zimt und Korinthen oder Ingwer

2 Eigelb

Zucker

Salz

Man schneidet 4 -6 Scheiben altbackenes Brot in kleine Stücke, setzt es mit 2 Flaschen Braunbier und 1 TL Kümmel auf und lässt es verdeckt kochen, ohne viel umzurühren, bis das Brot weich ist. Man rührt nun die Suppe durch einen Durchschlag, tut ein Stück Butter und nach Geschmack Zucker und Salz daran und lässt die Suppe noch einmal aufkochen.

Man kann sie nun so zu Tisch geben oder sie noch mit 2 Eigelb abziehen. Auch Korinthen sind in dieser Suppe beliebt. Man lässt dann aber den Kümmel fort und gibt ein Stück Zimt beim Kochen dazu. Statt des Kümmels kann man auch ein Stück Ingwer in die Suppe kochen, wodurch dieselbe einen ganz anderen Geschmack erhält.