



Bierrahmsuppe

(für 6 Personen)

Zutaten:

½ Zwiebel (mittlere Größe)
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
40 g Mehl
1 l klare Hühnersuppe (oder Rindsuppe)
100 g gekochte Kartoffeln
1/8 l Hirter Märzen oder Privat Pils
1/8 l Schlagobers
Salz, weißer Pfeffer
1 Prise Majoran

Zubereitung:

Den Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in zerlassener Butter hell anrösten, Mehl dazu geben und ein wenig anschwitzen. Anschließend mit der Hühnersuppe aufgießen, glatt rühren und aufkochen lassen. Die gekochten Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden, dazugeben und bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen. Abschließend das Hirter Bier und die Sahne dazu geben und mit einem Mixstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Mit geröstetem Laugenbrezenscheiben und frischem Schnittlauch garnieren.

Zu beachten:

Man muss acht geben, dass das Mehl nicht verbrennt oder zu dunkel wird. Es würde die Suppe bitter machen. Sehr heikel ist auch das Kochen mit Bier. Wenn man damit zu großzügig umgeht, verfälscht es den Geschmack der Speisen und es kann ebenfalls einen bitteren Beigeschmack geben.