Suppen Rezepte

Biersuppe Mit Bratkartoffeln - NRW

Gattung: Drink, Gemüse, Suppe, Bier, Kartoffel, Vorspeise, Party, Deutschland

300 g	Kartoffeln, halbfest kochend	1	Ei
1	Zwiebel, fein geschnitten	1/4 Liter	Milch
1	Essl. Feine Speckwürfel	1/2	Zimtstange
50 g	Rosinen	1/2 Teel.	Zitronenabrieb
1	Essl. Zucker		Salz, Pfeffer
1	Essl. Speisestärke		Butterschmalz
1/4 Liter	Export-Bier		

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Dann die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Schweineschmalz schwenken, bis sie Farbe genommen haben. Die Zwiebeln und die Speckwürfel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Die Kartoffeln mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Rosinen mit etwas Zucker in einen Topf geben und soviel Wasser dazugeben, dass die Rosinen bedeckt sind. Alles stark aufkochen und bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann die weichen und prallen Rosinen abgiessen und etwas abkühlen lassen.

Die Stärke mit dem Bier vermischen und zu den Rosinen geben. Das Ei trennen und das Eiweiss steif schlagen. Die Milch mit einer Prise Salz, der Zimtstange und etwas Zitronenschale aufkochen, unter ständigem Rühren die Bier-Rosinen-Mischung zugeben.

Alles einmal aufkochen lassen, dann bei geringer Hitze zwei Minuten ziehen lassen. Anschliessend langsam das Eigelb einrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Suppe abschmecken und anrichten. Separat dazu die Bratkartoffeln reichen.