

# Suppen Rezepte

## Biersuppe Mit Käse

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Drink, Milchprodukte, Suppe, Bier, Creme, Käse

---

1	Zwiebel	2	Scheib. Weissbrot; evtl. mehr
30 g	Butter	2	Essl. Mandelscheiben
2	Essl. Mehl	3	Eigelb
5 dl	Helles Bier; z. B. Pils	2	Essl. Zucker
6 dl	Wasser	3	Essl. Rahm
1	Gewürznelke		Muskatnuss; frisch gerieben
1	Lorbeerblatt		Salz
150 g	Weichkäse; z.B. Limburger, - Camembert		Pfeffer

---

Zwiebel hacken und in etwas Butter dünsten. Mehl begeben, mit Bier und Wasser ablöschen.

Nelke und Lorbeerblatt dazugeben, aufkochen, zehn Minuten köcheln lassen.

Käse in Würfel schneiden und in Tellern verteilen. Brot würfeln und mit Mandeln in der restlichen Butter rösten.

Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Rahm begeben und in die Biersuppe einrühren. Unter Rühren erwärmen, nicht mehr kochen.

Nelke und Lorbeerblatt herausnehmen. Würzen. Suppe in die Teller giessen. Brotwürfel und Mandeln darüber streuen.