

Biersuppe

Kategorien: Bier, Rheinland, Suppe

Zutaten für: 6 Personen

1	Ltr.	Bier
50	Gramm	Korinthen
1		Zimtstange
3	Scheiben	Altbackenes Brot
2	Becher	Suesse Sahne
		Zucker
		Zitronensaft

Anleitung:

Bier war bis zum 18. Jahrhundert ein Volksnahrungsmittel, welches nicht nur in Form von Biersuppe und Warmbier zum Fruehstueck genossen wurde, sondern sogar zum Arbeitsplatz mitgenommen wurde. Sein Alkoholgehalt war geringer; und so wurden zu jener Zeit bis zu vier Liter am Tag getrunken.

Zubereitung: Das Bier mit den Korinthen, etwas Zucker und der Zimtstange vermischen und zum Kochen bringen. Das Brot hineinbroeseln und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Vom Herd nehmen und unter staendigem Ruehren die Sahne hinzugeben. Heiss servieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann