

BIERSUPPE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	8 Scheiben	Schwarzbrot	Klein würfeln und in eine Schüssel geben.
2	700 ml	Malzbier	Zufügen, kurz durchrühren und zugedeckt mindestens 3 Stunden ziehen lassen.
3	Die ganze	Mischung	In einen Kochtopf geben und unter Rühren erhitzen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz erhält. Den Topf auf ein Schneidebrett stellen und die Suppe mit dem Mixer pürieren.
4	1	Biologische Zitrone	Waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben, halbieren und den Saft auspressen.
5	Den ganzen	Zitronensaft	Zusammen mit
6	Der ganzen	Zitronenschale	In die Suppe geben und durchrühren.
7	Nach Geschmack mit	Zucker	Süßen und mit Schlagsahne servieren.