



Bayerische Biersuppe

Zutaten:

5 Schalotten
1 Lauch (nur das Weiße)
½ Sellerie
ca. 30g Mehl
50g Butter
1 helles Bier
½ l Kalbsbrühe
½ l Sahne
Rettichstreifen
2 Scheiben Weißbrot

Zubereitung:

- Schalotten, Lauch und Sellerie grob kleinschneiden und mit der Butter farblos anschwitzen.
- Mehl zugeben, gut verrühren und noch 1 Minute mit schwitzen.
- Danach mit Bier, Kalbsbrühe und Sahne auffüllen.
- Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel, 1 Lorbeerblatt würzen.
- Ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- Zum Schluss mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren

Unsere Empfehlung: Als Garnierung der Suppe empfehlen wir Radieschen-Streifen und Croutons.

Schüle's Küchenteam wünscht Ihnen viel Freude beim Nachkochen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★