

Flämische Biersuppe

Zutaten: (für 4 Personen)

1 ½ Liter helles, nicht herbes Bier

150 g Zucker

500 ml Rinderbrühe

4 Eigelb

3 bis 4 EL Crème Fraîche

Salz und Pfeffer

4 Scheiben Toast, gewürfelt und geröstet

Zubereitung:

Bier mit dem Zucker und der Brühe zum Kochen bringen. Die Brühe mindestens 5 Minuten kochen.

Crème Fraîche mit Eigelben in einem Topf glatt rühren. Bierbrühe über die Crème-Fraîche-Masse geben und verrühren.

Topf wieder auf die Herdplatte stellen und bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen (damit Eigelb nicht gerinnt). Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit gerösteten Brotwürfeln servieren. (Die hat man bei der unten abgebildeten Suppe offensichtlich vergessen!)

