

Eschweger Klosterbiersuppe mit Schwarzbrotklößchen



Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 23:00:21 CET

Beschreibung

Zutaten

200 g altbackenes Schwarzbrot, 50 g Butter, 3 Eier, 30 g Zucker,
1/2 TL Salz, 1 TL getrockneter Thymian, 2 unbehandelte Zitronen,
1 - 2 EL Milch, 1 Messerspitze Zimt, 1/2 Liter helles Bier,
400 ml klare Ochsenschwanzsuppe (z.B. aus dem Glas)
1 EL Speisestärke, 4 EL Crème fraîche

Zubereitung

Die Butter schaumig schlagen und das geriebene Schwarzbrot unterrühren. Die Eier trennen. Eigelb, Zucker, Salz, Thymian, Milch, Zimt und die abgeriebene Schale einer Zitrone unter die Schwarzbrotmasse mengen. Das Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit zwei Teelöffeln aus der Masse kleine Klößchen abstechen und auf das Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 15 Minuten backen.

Die fertigen Klößchen aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen.

Das Bier mit der Ochsenschwanzsuppe aufkochen. Die Speisestärke mit 100 ml Wasser verquirlen, unter die Suppe rühren, noch einmal aufkochen und vom Herd nehmen.

Mit dem Julienneleißer schmale Streifen von der Zitronenschale ziehen. Die Brotklößchen auf 4 Suppenteller verteilen, die Biersuppe darüber geben und mit Crème fraîche und den Zitronenstreifen garnieren.

Anmerkungen

Zubereitungsduer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	