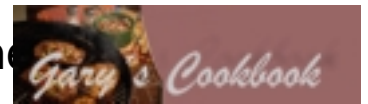


# Eschweger Klosterbiersuppe mit Schwarzbrotklößchen



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 Juliennereißer 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

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