

# Bierkaltschale #3

powered by:



Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 20:34:38 CET

## Beschreibung

### Zutaten

0,5 l Landbier, 0,5 l Milch, Zucker, Zitronenschale, Stangenzimt, 2 Nelken, Speisestärke, süße Sahne, Eigelb, Weinbrand

### Zubereitung

Bier, Milch, Zucker, Zitronenschale, Stangenzimt und Nelken aufkochen lassen. Mit Speisestärke vermischen. Sahne und Eigelb vermischen und in die Suppe rühren. Mit Weinbrand verfeinern. Zimt und Nelken herausnehmen und gut gekühlt servieren.

### 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>	