

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:55:18 CET

Beschreibung

Zutaten

1/4 l Wasser, 50g Graupen, Salz, 60g Zucker,
1 Eigelb, 3/4 l helles Bier

Zubereitung

Wasser mit Graupen aufkochen lassen, salzen. 45 Minuten weiterkochen, bis die Graupen gar sind. Bier und Zucker hinzufügen, mit dem Eigelb legieren und nicht mehr kochen lassen. Eiweiß mit Zucker zum Schnee schlagen, mit einem Teelöffel Klößchen abstechen und auf die Suppe setzen. 5 Minuten ziehen lassen.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	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	