Bierkaltschale #3

powered by: Gary's Cookbook

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

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**	