

Biersuppe aus der Hopfenstadt Spalt

Caritas-Altenheim St. Nikolaus, Spalt

Zutaten

60 g	Butter
40 g	Mehl
3/8 l	Milch
1/2 l	Bier (Spalter)
3	Eidotter
1/8 l	Sahne
3	Eiweiß

Zubereitung

Butter mit Mehl anschwitzen, mit Milch aufkochen, Bier zugeben und aufkochen lassen. Eigelb mit Sahne verrühren, unter die heiße Suppe ziehen. Eiweiß steif schlagen, auf die Suppe geben.