



Biersuppe

Diese Suppe war ein "Arme-Leute-Essen" oder wurde als sog. "Vorsuppe" vor dem Hauptgericht - etwa Dicken Reis mit Zimt und Zucker - gereicht.

1/2 Liter Milch
1 Prise Salz
40 g Speisestärke
1 Päckchen Vanillezucker
60 g Zucker oder Sirup
1/2 Liter Bier
2 Eier
Evtl. Rosinen

Die Milch wird mit dem Salz, dem Vanillezucker und dem Zucker zum Kochen gebracht.

Die Speisestärke, mit etwas kalter Milch verrührt in die heiße Milch geben.

Danach fügt man das Bier hinzu und lässt die Suppe einmal aufkochen. Die nicht mehr kochende Suppe wird mit dem Eigelb abgezogen.

Das Eiweiß wird mit etwas Zucker steif geschlagen und teelöffelweise auf die heiße Suppe gesetzt. Man verschließt den Topf mit dem Deckel und lässt die Klöße 5 Minuten in der Suppe ziehen, damit sie fest werden. Sie dürfen nicht kochen! Man kann auch Rosinen mitkochen.