



## Westfälische Biersuppe

Eine pikante, bekömmliche Variante der Biersuppe benötigt etwas mehr Vorbereitungszeit und wurde wohl vornehmlich von den etwas reicheren Leuten gegessen:

1 Apfel  
1 Birne  
Wenig Butter  
1 Vanillestange  
80 g Zucker  
etwas abgeriebene Zitrone,  
1 Priesse Salz  
1/2 Liter Milch  
1 Flasche Pils  
35 g Stärkemehl  
35 g Rosinen  
1/4 l saure Sahne  
3 Eier  
etwas Zimt

Den Apfel und die Birne schälen und in schmale Scheiben schneiden, in Butter anschwitzen. Mit der aufgeschnittenen Vanillestange, 80 g Zucker, dem Zitronenabrieb und dem Salz in 1/2 l Milch aufkochen. Die Rosinen und das Bier dazugeben und nochmals aufkochen. Mit der Stärke, die in kalte Milch gegeben wird, binden und erneut aufkochen. Nun 3 Eigelb und 1/4 l saure Sahne mischen und die Suppe damit legieren. Jetzt nicht mehr kochen lassen, weil sonst das Eigelb gerinnt. Mit dem gemahlene Zimt abschmecken, die 3 Eiweiß steif schlagen und als kleine Bällchen auf die warme Suppe legen und servieren.