

Westerwälder Biersuppenvariationen

Biersuppe

1	Liter	Bier
1	EL	Mehl
		Zucker, Zimtstange
1		Zitronenschale
4	mittelgroße	Eier
1	Tasse	Milch

Bier mit Zucker süßen (nach Geschmack), mit der Zitronenschale und einem Stückchen Zimt aufkochen.

Eier trennen, Eigelb mit dem Mehl und der Milch verquirlen und langsam in das kochende Bier geben.

Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter nochmaligem Aufkochen langsam unterheben.

Biersuppe mit Rosinen

1	Flasche	Bier (0,5 l)
1	l	Wasser
125	g	Rosinen
1	EL	Mehl
2	mittelgroße	Eier
		Zucker nach Geschmack
	einige	Weißbrotscheiben

Rosinen und Weißbrotscheiben in Wasser kochen bis die Rosinen weich sind. Bier hinzugeben, mit dem Zucker süßen. Mehl mit Wasser verrühren und die kochende Suppe damit binden.

Eier trennen und die nicht mehr kochende Suppe mit den Dottern abrühren.

pudding-Biersuppe

1	P	Puddingpulver Vanille
500	ml	Milch
		Zucker nach Geschmack
500	ml	Bier oder Malzbier

Puddingpulver in etwas Milch anrühren, restliche Milch zum Kochen bringen und angerührtes Puddingpulver dazugeben. Kurz aufkochen. Topf von der Herdplatte nehmen und Bier/Malzbier einrühren.

Biersuppe mit Rum

1 1/2	l	Bier
1	EL	Mehl
1	EL	Honig
1	Msp	Thymian
1	EL	Rum
3	mittelgroße	Eier
50	g	Butter
	einige	Weißbrotscheiben

Weißbrotscheiben würfeln und in 20 g Butter in einer Pfanne goldbraun rösten.

30 g Butter zerlassen, Mehl einrühren und mit dem Bier ablöschen. Thymian und Honig dazugeben, kurz aufkochen lassen.

Eier trennen und Dotter in die Suppe einrühren.

Den Rum in die nicht mehr kochende Suppe geben, Weißbrotwürfel hineinstreuen und sofort verzehren.

Soll in der nasskalten Jahreszeit vorbeugend gegen Erkältung wirken, schleimlösend und hustenstillend sein.

(Womit wir wieder bei der Hexenküche sind...)

Grundsätzlich kann bei allen Suppen sowohl Bier als auch Malzbier verwendet werden. Bei Malzbier spart man sich meistens den Zucker.