

Bierbrotsuppe der Zisterzienser

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

1 L Schwarzbier
0,5 L Malzbier
¼ l Rinds Bouillon*
300 g Bauernbrot
3 St Eigelb
200 ml Sahne, süß
3 EL Zucker
1 St Zitrone, abgerieben
schwarzer Pfeffer und Muskat aus der Mühle

Zubereitung

Das Bier mit der Zimtstange und der Bouillon* kurz aufkochen, danach auf kleiner Flamme weiterkochen lassen. Den Zimt entnehmen. (* siehe: „Meine feine Bouillon vom Rind“, alternativ: 2 TL Rinds-Bouillon instant auf ¼ L Wasser)

Nicht zu frisches, kräftiges Bauernbrot toasten, würfeln und im hohen Gefäß mit dem heißen Bier sehr fein pürieren und zurück in

den Topf geben. Die Flüssigkeit dabei nochmals abpassieren. Ganz leise weiter kochen lassen.

Das Eigelb mit etwas heißer Flüssigkeit separat anrühren, mit der Sahne und der abgeriebenen Zitronenschale unter die Suppe geben.

Den Zucker einrühren. Alles mit Pfeffer und Muskat aus der Mühle herzhaft abrunden. Die Suppe darf nicht bitter schmecken.

Achtung: Suppe hängt leicht an, deshalb stets gut und intensiv mit dem Schneebesen arbeiten.

Dieses Rezept verdanke ich einem Besuch im Kloster Helfta, bei dem ich mit meiner lieben Marianne nicht nur diese köstliche Suppe genossen habe. Und eine geringfügige Abwandlung hat dem Rezept bestimmt nicht geschadet.

