

Bier-Suppe

**Nicht nur für Bierliebhaber.
Speck, Käse und Bier: eine interessante und geschmackvolle Suppe
für die Freunde herzhafter Genüsse. Prost.**

Zutaten

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
250g Kartoffeln
2 EL Butter
5 dl Bouillon
2 dl Milch
150g Bergkäse, gerieben
2,5 dl Bier
Salz, Pfeffer, Muskat

Garnitur

1 Zwiebel
1–2 EL Mehl
Öl zum Braten
4 Scheiben Frühstücksspeck

Zubereitung

Etwa 40 Minuten

1 Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Butter in einen breiten Topf geben, die Gemüswürfel dazugeben und so lange braten, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Mit der Bouillon aufgiessen. Sobald die Kartoffeln weich sind, die Suppe fein pürieren.

2 Milch dazugießen und erwärmen, Bergkäse einstreuen und mit einem Schneebesen mit der Suppe glatrühren. Ganz zum Schluss das Bier dazugeben, erwärmen und würzen.

3 Für die Garnitur die Zwiebel in feine Ringe schneiden, im Mehl wenden und in einer Pfanne in reichlich Öl goldbraun zu Röstzwiebeln braten. Röstzwiebeln entfernen und den Speck knusprig braten.

4 Die Suppe in Teller verteilen und mit Röstzwiebeln und Speck garnieren.

Tipp

Statt Bier kann Most verwendet werden.
Ganz anders im Geschmack und doch sehr speziell.

