

# Rezept Biersuppe mit Brot

## Zutaten:

2 l Braunbier oder Malzbier (Karamalz)  
300 g alte und trockene Brotreste  
80 g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
50 g Rosinen oder Korinthen in 0,1 l Apfelsaft eingeweicht  
2 – 3 Eier  
wenig Zitronensaft  
1 Pr Meersalz oder Salz

## Zubereitung:

In einer Schüssel das Brot mit dem Bier ca. 45 Minuten einweichen lassen .

Ebenfalls die Rosinen oder Korinthen in ca. 30 Minuten Apfelsaft einweichen lassen.

Eigelb, Zucker und Vanillezucker mit Hilfe der Küchenmaschine schaumig, weißlich schlagen.

Die Flüssigkeit mit dem Brot mit Hilfe eines Teigschabers durch ein Feinsieb streichen.

Die Rosinen oder Korinthen durch ein Küchensieb abgießen und den Apfelsaft zu dem Bier geben.

Die Bierflüssigkeit ca. 20 Minuten kochen lassen.

Den Topf von dem Feuer nehmen und die Eigelbmasse mit einem Schneebesen unterschlagen.

Mit Zitronensaft ganz wenig (ein Hauch) säuern.  
Abschmecken und eventuell nachwürzen

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)