

# Rezepte Braunbiersuppe

## Rezepte Braunbiersuppe



### Zutaten:

1,5 l Braunbier (Typ Altbier)

4 – 5 Eigelb

1 Stück Zitronenschale

40 g Stärkemehl

5 – 10 EL Zucker

### Zubereitung:

Von einer heiß, abgewaschenen Zitrone ein Stück Schale mit dem Gemüseschäler abschälen.

Das Bier in einen Topf geben, das Bier und 1 Stück Zitronenschale zufügen.

Ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In einer Schüssel die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Nach dem Kochvorgang, die Suppe mit einem Schöpflöffel unter permanenten Schlägen peu à peu zufügen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Eventuell mit etwas Zitronensaft nachsäuern.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)