

Biersuppe

Zutaten für 8 Personen

1 Zwiebel
1 TL Butter
1 Knoblauchzehe
2 TL Honig
½ L Bier
1 Lorbeerblatt
1 L Fleischbrühe
½ l Sahne
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Msp geriebene Muskatnuss
1 TL Speisestärke
100 g Graukäse
1 Vinschger Paarl

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin unter Rühren anschwitzen. Den Knoblauch häuten und dazupressen, den Honig hinzufügen. Alles karamellisieren lassen. Dann mit Bier ablöschen, das Lorbeerblatt, die Fleischbrühe und die Sahne angießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Speisestärke mit 2-3 Esslöffeln Wasser verrühren und in die heiße Suppe rühren, nochmals aufkochen lassen, bis die Suppe bindet. Gut aufmixen und durch ein feines Sieb passieren. Den Graukäse in kleine Würfel schneiden, das Vinschger Paarl ebenfalls fein würfeln und in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Die Suppe auf 8 vorgewärmte Teller verteilen und mit den Graukäsewürfeln und Vinschgerbrot-Croutons bestreuen.