

Klosterbier-Suppe



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Suppe

50	g	Mehl
50	g	Butter
1	Stück	Zwiebel, fein geschnitten
100	g	Lauch, fein geschnitten
8	dl	Fleischbouillon
1	dl	St. Galler Klosterbräu
1	Prise	Zucker
100	g	Appenzellerkäse, gerieben

Zubereitung

Zubereitung

Das Mehl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne hellbraun rösten. Mehl aus der Pfanne abkühlen. In der gleichen Pfanne Zwiebel anziehen. Das Mehl wieder in die Pfanne geben und Zucker begeben und unter ständigem Rühren dann das Bier dazugeben. Unter ständigem Rühren mit Schwingbesen aufkochen und 30 Minuten köcheln. Pfeffer abschmecken.

mit der Bircherraffel

Bier-Schaum

2	dl	St. Galler Klosterbräu
		Rahmhalter
		Salz, Pfeffer

Vollrahm, Rahmhalter, St. Galler Klosterbräu, Rahmbläser geben. Mindestens 1,5 P abkühlen und schütteln

Anrichten

Die Suppe in ein vorgewärmtes Bierglas geben. Käse flächendeckend darüber streuen. Nun sieht die Suppe wie ein Bier aus. In einem Bierstengel servieren.

Das passende Getränk

Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu ist ein Aromen an ein frisch gemältes Getreide. In früheren Zeiten, als das Getreide selbst gebacken wurde. Die amberfarbene Suppe unter einem cremigen, satten Schaum. Die Aromen steigen verheissungsvoll in die Nase, der Geschmack von dunklem Karamell und eine feine Aromahopfennote hat Charakter. Das Getränk hat einen vollkommenen Trinkgenuss.





