

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 mit der Bircherraffel

Bier-Schaum

2	dl	St. Galler Klosterbräu
		Rahmhalter
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

Das Mehl bei mittlerer Hitze in einer hohen Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun rösten. Mehl aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen. In der gleichen Pfanne Zwiebeln und Lauch im Butter anziehen. Das Mehl wieder in die Pfanne geben und gut umrühren. Zucker begeben und unter ständigem Rühren nun die Bouillon und erst dann das Bier dazugeben. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen und 30 Minuten leicht kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

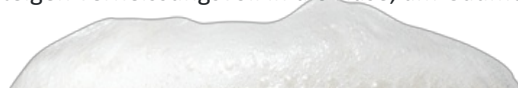
Vollrahm, Rahmhalter, St. Galler Klosterbräu, Salz und Pfeffer in den Rahmbläser geben. Mindestens 1,5 Patrone Gas beigeben und kräftig schütteln

Anrichten

Die Suppe in ein vorgewärmtes Bierglass geben (nur zu 3/4 füllen) den Käse flächendeckend darüber streuen. Mit dem Bierschaum auffüllen. Nun sieht die Suppe wie ein Bier aus. Dazu können Sie einen einen Bierstengel servieren.

Das passende Getränk

Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu erinnert mit seinen malzigen Aromen an ein frisch gemähtes Getreidefeld. Wie in einem Kloster zu früheren Zeiten, als das Getreide selbst angebaut und auch das Brot selbst gebacken wurde. Die amberfarbene Schönheit zeigt dieses Bier unter einem cremigen, satten Schaum. Süsse Malz- und Röstaromen steigen verheissungsvoll in die Nase, am Gaumen breitet sich der



Geschmack von dunklem Karamell aus. Dieses Spezialitätenbier mit der feinen Aromahopfennote hat Charakter und Geschichte. Ein Amberbier, das einen vollkommenen Trinkgenuss bietet.

