

Bier - Gerstensuppe

Rezept von Biersommelier Richard J. Wüst

Zutaten:

- 40 gr. Butter
- 1 Lauch (mittel gross)
- 150 gr. Rüebl
- 150 gr. Sellerie
- 100 gr. Rollgerste (am besten über Nacht in kaltes Wasser einlegen)
- 1 Zwiebel (mittel gross)
- 4-5 Knoblauchzehen
- 2 Markknochen
- 1 Lt. Rindsbouillon
- 2 Landbierwürste in Scheiben geschnitten
- 0,5 dl. Vollrahm
- 1 dl Lagerbier
- 40 gr. Butter, weich
- 1 Eigelb
- Schnittlauch fein geschnitten

Gemüse, Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Lauch in 40 gr. Butter anziehen. Rüebl, Sellerie, Knoblauch und Rollgerste nacheinander dazugeben und mitdünsten. Mit Rindsbouillon und Markknochen ablöschen und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 2 Stunden köcheln lassen.

Markknochen herausnehmen. Die Landbierwürste begeben und leicht zum Köcheln bringen. Bier, Eigelb und Rahm in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren und in die NICHT mehr kochende Suppe einrühren. Suppe nicht mehr zum Kochen bringen. Die weiche Butter in die Suppe einarbeiten. Abschmecken, anrichten und mit Petersilie verfeinern.

Tipp:

Sie können auch die Hälfte der Rollgerste mit Malzkörnern ersetzen. Aber nur solche die ohne Schale.