



BRIXENTALER
KochArt

Serviervorschlag

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

www.brixentaler-kochart.at

Tiroler Biersuppe

Zutaten für etwa 2 Portionen

Zutaten:

50 g Kristallzucker
½ l Bier
40 g Weizenmehl
50 g Butter
¼ l Milch
¼ l Rahm (Schlagsahne)
6 Eidotter
1 Prise Salz
1 Prise Zimt

Zubereitung:

Den Kristallzucker und das Bier erhitzen und zirka drei Minuten lang kochen lassen. Das Mehl in der zerlassenen Butter hellbraun rösten, dann mit kochendem Bier aufgießen und verrühren. Die Milch, das Obers und die Eidotter verrühren und beimengen. Zum Schluss mit Salz und Zimt würzen. Die Suppe wird mit Brot serviert.