

Biersuppe

Zutaten:

750 ml Bier
125 ml Milch
2 Zimtstangen
15 g Speisestärke
40 g Zucker
1 Eigelb
1 EL frisch gehackter Koriander
Salz



Zubereitung:

- Milch mit den Zimtstangen kurz aufkochen lassen.
- Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren.
- Zimtmilch damit andicken.
- Bier und Koriander zugeben.
- Bis kurz vor dem Kochen erhitzen.
- Mit Zucker und etwas Salz abschmecken.
- Das Eigelb verquirlen.
- Verquirltes in der fast kochenden Suppe gut verrühren.
- Die Suppe kann kalt oder warm gegessen werden.