

Rezept

Bier-und-Brot-Suppe

Ein Rezept von Bier-und-Brot-Suppe, am 18.12.2025

Zutaten

150 g	dunkles Roggenbrot vom Vortag (schon recht trocken, aber noch zu brechen)	1/2 l	Malzbier
2 EL	Zucker	1	unbehandelte Zitrone
200 g	Sahne		Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Das Brot in kleine Stücke brechen und in einen Topf legen. Malzbier mit der gleichen Menge Wasser vermischen und darüber gießen. 3 Std., besser über Nacht, stehen lassen.
2. Alles bei schwacher Hitze langsam unter Rühren aufkochen, bis die Suppe dickflüssig wird. Vom Herd nehmen und durch ein grobes Sieb streichen. Suppe wieder in den Topf füllen, erneut erhitzen.
3. Zitrone heiß waschen, abtrocknen. Schale abreiben, Saft auspressen. Saft, Schale und Zucker zur Suppe geben, mit Salz abschmecken. Heiß servieren, die flüssige (oder halbsteif geschlagene) Sahne extra zum Übergießen reichen.