

Partyrezepte

Bayerische Bock - Biersuppe

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Drink, Suppe, Eintopf, Party, Feier, Deutschland

1/2 Liter	Dunkles Bock-Bier	2	Kartoffeln
1,50 Liter	Fleischbrühe	1 Bund	Kerbel
3	Stange/n Lauch		Thymian
2	Möhren	1	Lorbeerblatt
1 kleine	Staudensellerie	1	Prise/n Muskatnuss
1 große	Gemüsezwiebel		- (gerieben)
1/2	Rettich		Salz, Pfeffer

Eine gute Suppe kann wahre Wunder wirken, - so sagt eine alte Volksweisheit. Ob als Appetitanreger zum Beginn der Mahlzeit, als kleiner Imbiss zwischendurch oder als Abschluss einer gelungenen Party: eine Suppe ist immer eine willkommene Stärkung. Die Bayern lieben kräftige Suppen, deshalb ist auch die Bayerische Bock- Biersuppe etwas für harte Männer und - Frauen, die gern mit harten Männern zusammen Suppe essen;-)

Die Zwiebel, die Möhren, der Rettich und die Kartoffeln werden geschält und mit dem gewaschenen Lauch und dem Sellerie kleingeschnitten in einen Suppentopf gegeben. Dieser wird mit Bier und Brühe aufgegossen.

Je nach Geschmack gibt man Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian und das Lorbeerblatt dazu.

Das Ganze lässt man ca. 30 min. auf kleiner Flamme köcheln. Die Suppe wird hin und wieder umgerührt und vor dem Servieren mit Kerbel bestreut.