

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

BERLINER BIERSUPPE MIT SPECKSTENDEL

Zutaten:

2 EL	Mehl
1 Lt.	Bier (hell oder dunkel, nach Belieben)
1 Stk.	Zimt (kann auch weggelassen werden)
1 Prise	Ingwer
etwas	Salz, Muskatnuss
4 Stk.	Eigelb
0.5 dl	Rum
1 dl	Weisswein
2-3 EL	Zucker
1 Stk.	Zitrone, Saft und etwas Abrieb
etwas	Brotcroutons – oder Speckstengel dazureichen

SPECKSTENDEL / BLÄTTERTEIG - GEBÄCK

1 PACK	Blätterteig
etwas	z.B. geräucherter Rohess-Speck (oder Vegi-Variante mit Kräuter, Salz etc.)

ZUBEREITUNG:

Dieses etwas abgeänderte Rezept stammt aus dem kleinen Buch – Liebe geht durch den Magen (höchstwahrscheinlich erschienen um 1950-1967) von Izzo. Wir wünschen eine gesegnete Mahlzeit☺.

Für die Suppe - Das Mehl in der zerlassenen Butter bräunen und mit dem Bier aufgiessen. Die Gewürze dazugeben und ca. eine ½ kochen lassen.

In einem anderen Gefäss die 4 Eigelb, den Rum, Wein, Zucker und die geriebene Zitronenschale gründlich vermischen.

Für die Speckstengel - Rohess-Speck mit Blätterteig aufrollen oder mit den Blätterteig-Streifen aufdrehen – so dass diese wie Grissini aussehen. Alternativ den Blätterteig in gewünschte Formen ausstechen und mit versch. Kräutern und Salzen bestreuen und im Ofen bei ca. 200° 10-15 Min. backen.

Anrichten - Die Eier-Mischung auf die Teller verteilen und die heisse Suppe eingiessen. Mit den Speckstengeln oder Brotcroutons servieren. En guete☺.