

Rezept „Guten Morgen Österreich“

## **Biersuppe**

### **SCHLÄGLER BIERSUPPE**

NACH EINEM ALTEN REZEPT AUS DER STIFTSKÜCHE

#### **Zutaten:**

- Zwiebel
- Butter oder Margarine
- Brot (Schlägler Bio Roggenbrot von der Bäckerei Bindl aus Ulrichsberg)
- Schlägl Bio Roggen Bier von der Stiftsbrauerei Schlägl
- Rind- oder Gemüsesuppe
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Kümmel gemahlen
- Obers
- Schnittlauch

#### **Zubereitung:**

Fein geschnittene Zwiebel in etwas Butter oder Margarine anschwitzen.

Das klein geschnittene Brot begeben, mit einem Schuss Schlägl Bio Roggen Bier ablöschen und mit Rind- oder Gemüsesuppe aufgießen.

Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Kümmel würzen und kochen, bis das Brot weich ist.

Als nächstes alles mit dem Stabmixer pürieren und mit etwas Obers verfeinern.

Die Suppe abschmecken und mit fein geschnittenem Schnittlauch servieren.