

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Innvierter Weißbierschaumsuppe

Zutaten

(4 Personen)

- 50 g Butter
- 300 g Zwiebel (feinwürfelig geschnitten)
- 100 g Mehl zum Stauben
- 0,75 L Rindsuppe (alternativ Gemüse- oder Geflügelfond)
- Salz
- Pfeffer
- 0,5 L dunkles (Weiß-)Bier oder Vorderwürze
- 4 EL Obers
- Brotchips zum Garnieren

Zubereitung

Topf erhitzen, Butter begeben und ebenfalls erhitzen. Zwiebel begeben, leicht glasig anrösten, damit den Zwiebeln die Schärfe genommen wird. Mehrmals umrühren, mit Mehl stauben und mit Suppe aufgießen. Salzen und pfeffern, Bier begeben und ungefähr 10 Minuten köcheln lassen.

In Suppentellern mit einem Esslöffel Obers pro Portion abrunden und mit einem Brotchip dekorieren und servieren.