



BRAUHOTEL WEITRA

Brauhotel Weitra Ges.m.b.H., A-3970 Weitra, Rathausplatz 6, Tel: 02856/2936-0, Fax: 02856/2936-300

Weizenbierschaumsuppe

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

30 g Margarine
30 g Mehl
0,5 l Rinds- oder Geflügelsuppe
0,25 l Brauhaus Weizenbier
Salz, Pfeffer, Ingwer, Honig
1 Messerspitze süßer Hausmachersenf
Cayennepfeffer, Zitronen
1/8 l Obers
1/8 l Sauerrahm



Zubereitung:

Margarine zerlassen, Mehl einrühren, mit Bier und Suppe aufgießen und mit dem Schneebesen glatrühren. Gut durchkochen und anschließend mit den Gewürzen pikant abschmecken. Obers und Sauerrahm glatrühren und die Suppe damit vollenden.

Servieren Sie zur Weizenbierschaumsuppe in Butter geröstete Brotwürfel oder gebackene Weißwurstscheiben.

Nährwerte pro Portion:

290 Kcal / 7g Eiweiß / 25g Fett / 9g KH / 0,5g Bst / 0,5 BE

Tipp: Die Suppe vor dem Anrichten mit dem Mixstab kräftig aufschäumen – dadurch bekommt sie eine cremig leichte Konsistenz.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!



e-mail: info@brauhotel.at
www.brauhotel.at

Bankverbindung: Sparkasse Waldviertel-Mitte, Konto-Nr. 4200094334 (BLZ 20272)
IBAN-AT692027204200094334, BIC-SPZWAT21
FN 35542v, HG Krems, UID-Nr. ATU 18079601

Xundheitswelt
Das Waldviertler Gesundheitsparadies

