

Bayerische Bierkrautsuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter
Zwiebeln	½ Stk.
Krautkopf / Weißkohl / Weißkraut	½ Stk.
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	3/4 Liter
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Pils Bier	1/8 Liter

Zubereitung:

Gehackte Zwiebel und fein geschnittenes Kraut anrösten, mit Pils ablöschen, leicht reduzieren, mit Rindsuppe aufgießen, mit Sahne verfeinern, abschmecken.

Zum Garnieren: gerösteten Speck und Laugenbrezen-Croutons.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1117-Bayerische-Bierkrautsuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at