

Brotsuppe mit Bier



300 ml dunkles Bier (es sollte ein kräftiges, malziges Bier sein)

200 ml Wasser

700 g altes Schwarzbrot

60 g Butter

1 Stange Lauch

1 Zwiebel

100 g Bauchspeck

2 TL Thymian getrocknet

Salz und Pfeffer

2 TL Kümmel ganz

1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Das Brot in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, fein schneiden, den Speck kleinwürfelig schneiden. Zwiebel und Speck in Butter anschwitzen. Den in feine Streifen geschnittenen Lauch dazugeben, getrockneten Thymian ebenfalls. Immer umrühren, damit es nicht anbrennt. Danach die Brotwürfel dazugeben und kurz mitrösten. Mit dem Bier aufgießen, Wasser dazugeben. Würzen mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zitronensaft. Die Brotsuppe nun köcheln lassen bis sie eine cremige Konsistenz hat. Bei Bedarf nochmals mit Salz abschmecken. Auf Wunsch mit gerösteten Speck- und Brotwürfeln als Topping verfeinern.

Gastgeberfamilie Kinz
#zäm

Gebackenes Gemüse im Bierteig mit Schnittlauchdip



200 g Mehl

1/8 l helles Bier (kalt)

5 EL Milch

1 EL Sonnenblumenöl

2 mittelgroße Eier

Salz, Pfeffer

Öl zum Frittieren (Öl, das sich gut erhitzen lässt, zum Beispiel Sonnenblumen-, Erdnuss- oder Rapsöl)

Gemüse nach Belieben (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini, Sellerie, Zwiebelringe, Kohlrabi, Champignons, ...)

Schnittlauchdip:

250 g Topfen

100 g Sauerrahm

Salz, etwas Pfeffer

ein Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Schnittlauchdip zuerst zubereiten: Topfen und Sauerrahm verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem fein geschnittenen Schnittlauch verrühren.

Die Gemüseteile in mundgerechte Stücke schneiden, harte Gemüsesorten kurz vorkochen.

Für den Bierteig das Mehl in eine Schüssel sieben, mit allen übrigen Zutaten zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren und kurz quellen lassen. Sollte der Teig zu flüssig sein, noch etwas Mehl unterrühren. So wird der Teig besonders fluffig: Dotter und Eiklar trennen, Eiklar zu Eischnee schlagen und unter den Teig heben. Das Gemüse leicht salzen, in Mehl wenden, damit der Teig besser haftet, in den Bierteig tauchen, kurz abtropfen lassen und im heißen Frittieröl goldbraun backen. Am besten sofort zusammen mit dem Schnittlauchdip genießen!