

Salzburger Biersuppe

Biersoep uit Salzburg

1 l. bier (pils)
suiker
3 kruidnagels
1 kaneelstokje
de schil van ½ citroen
3 eierdooiers
3 el. slagroom
boter
2 schijven hard witbrood

Smelt een klontje boter in een pan. Giet er het bier bij en kruid het met een lepel suiker (of meer, naar smaak), de kruidnagels, het kaneelstokje en de citroenschilletjes. breng het aan de kook en laat het twee minuutjes stevig doorkoken. Zet het vuur nu laag zodat de soep niet meer kookt.

Klop de dooiers los met de slagroom en meng ze al roerend onder de soep. Laat het op een heel zacht vuurtje nog wat gaan tot de soep dikker wordt, maar zorg dat ze niet meer kookt.

Ondertussen snij je het brood in stukjes en bak je het in wat boter knapperig.

Schep de soep in borden, bestrooi het met het brood en zet het op tafel. Eventueel mag er nog wat gesneden bieslook over.