



Tsjechische Republiek

Plzeňský pivní polévka

Biersoep uit Pilsen

1 flesje (33 cl.) pils
300 gr. heel donker brood
een pondje rundvlees
300 - 400 gr. wortelgroenten (wortel, peterseliewortel, pastinaak)
1 ui
2 eieren
2 dl. room
gemalen karwijzaad
peper en zout

Was het vlees en maak de wortelgroenten en de ui schoon. De wortelgroenten snij je in een paar grote stukken, de ui laat je heel. Zet een pan met ruim water op het vuur en breng het aan de kook. Als het water kookt gaan het vlees en de groenten er in, samen met een flinke snuf zout. Laat het zachtjes gaan tot het vlees zacht is.

Snij het brood in niet te kleine blokjes. Giet er het bier over en laat het even zo staan.

Als het vlees gaar is zeef je de bouillon. De ui mag weg; de rest eet je met gekookte aardappelen als hoofdgerecht. Een flinke schep mierikswortel erbij en je weet niet wat je proeft.

Het geweekte brood doe je met het bier in de gezeefde bouillon. Breng het aan de kook, meng er de room onder en kruid de soep met karwij, zout en peper. Laat het even koken, dan kan het vuur uit.

Klop de eieren los in een kom. Doe er al roerend een paar lepels van de hete soep bij. Daarmee bind je de biersoep. Goed blijven roeren, anders stolt het ei te snel en krijg je geen gebonden soep, maar allemaal witte vlokken. Bah. Lusten we niet.

Als je een stevige gevulde biersoep wil, dan snij je het vlees en de groenten klein en doe je het in je soep.