



Biersuppe

Frei nach dem Motto »Liquida non fragunt ieiunium – Flüssigkeit bricht das Fasten nicht« wurde die Biersuppe zu einem beliebten Essen während der christlichen Fastenzeit. Ab dem Aschermittwoch dürfen Katholiken streng genommen 40 Tage lang weder Fleisch noch Alkohol verzehren. Da Bier zu jener Zeit als Grundnahrungsmittel galt und nicht unter das Alkoholverbot fiel, wurde die Biersuppe gerne zubereitet und Groß wie Klein gereicht.

Für 4 Personen:

2 Eier
750 ml Milch
500 ml Bier
2 TL Mehl
Weißbrot
Schmalz

Zubereitung:

Das Mehl mit zwei ganzen Eiern und 250 ml kalter Milch glatt rühren. Dann 500 ml Milch und ein 500 ml Bier zugeben und alles auf dem Feuer so lange rühren, bis es anfängt dick zu werden – kochen darf die Suppe nicht, sonst gerinnt sie. In Würfel geschnittenes Weißbrot in Schmalz rösten. Die Suppe nach Belieben süßen und über das Brot anrichten!

