



Dortmunder Biersuppe!

500 ml helles Bier
100 ml Fleischfond
4 Scheiben altbackenes Weißbrot
1 Zwiebel
1 EL Weizenmehl
3 EL Creme fraiche
3 EL süße Sahne
1 Bund Schnittlauch
Salz
weißer Pfeffer
etwas Muskatnuss
3 EL Butter

Die Zwiebel schälen, würfeln und in einem schweren Topf mit einem gutem Esslöffel Butter anschwitzen. Etwas Muskatnuss dazu reiben, einen Esslöffel Mehl zum Binden einrühren und dann mit ½ l Bier und dem Kalbsfond aufgießen. 10 min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Weißbrot würfeln, mit der restlichen Butter in einer Pfanne kross ausbacken und in die Suppe geben.

Guten Appetit!