

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

Januar: Bierbrühe mit Ei

Das ist das Gelbe vom Ei - wirklich! Eine einfache, leckere Suppe mit Gemüse, Speck, Bier und Sie wissen schon....

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Suppe

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stück Sellerie
- 30 g Lauch
- 3 Tranchen Speck
- 50 g Edamame
- 1 EL Olivenöl
- 2 dl starke Gemüsebouillon
- 33 cl trübes Bier (z.B. Chopfab trüb)
- 1 dl Weisswein
- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer
- 4 Eigelb



VORBEREITUNG

Schritt 1

Zuerst muss das Gemüse gerüstet werden: Dazu die Zwiebel und den Lauch in kleine Würfel schneiden. Die Karotte und den Sellerie schälen, anschliessend mit dem Pariserlöffel Kügelchen ausstechen. Dann den Speck in feine Streifen schneiden.

Schritt 2

Die Zwiebeln mit dem Speck in etwas Olivenöl dünsten. Die Karotten und den Sellerie dazugeben und mitdünsten, anschliessend mit Weisswein und Bier ablöschen. Das Ganze kurz aufkochen lassen. Dann die Gemüsebouillon begeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen – das Gemüse sollte gar sein, aber noch etwas Biss haben.

Schritt 3

Zum Schluss die Edamamebohnen hinzugeben und die Suppe mit Salz, Pfeffer und ein bisschen Honig abschmecken. Dann die Suppe auf die Teller verteilen und ganz zuletzt das Eigelb in die bereits angerichtete Suppe legen – sofort servieren!

Tipp: Die Suppe ist leicht bitter – und das ist gut so! Denn das Bier verleiht ihr eine besondere Note. Wer mag, kann sie zusätzlich mit einem Schuss Rahm verfeinern.