Klosterbier-Suppe



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Suppe

50	g	Mehl
50	g	Butter
1	Stück	Zwiebel, fein geschnitten
100	g	Lauch, fein geschnitten
8	dl	Fleischbouillon
1	dl	St. Galler Klosterbräu
1	Prise	Zucker
100	g	Appenzellerkäse, gerieben

Zubereitung

Zubereitung

Das Mehl bei mittlerer Hitze in einer
Rühren hellbraun rösten. Mehl aus d
abkühlen. In der gleichen Pfanne Zwi
anziehen. Das Mehl wieder in die Pfa
Zucker beigeben und unter ständiger
dann das Bier dazugeben. Unter stän
Schwingbesen aufkochen und 30 Mi
Pfeffer abschmecken.

		mit der Bircherraffel

Bier-Schaum

2	dl	St. Galler Klosterbräu
		Rahmhalter
		Salz, Pfeffer

Vollrahm, Rahmhalter, St. Galler Klos
Rahmbläser geben. Mindestens 1,5 F
schütteln

Anrichten

Die Suppe in ein vorgewärmtes Bierg
Käse flächendeckend darüber streue
Nun sieht die Suppe wie ein Bier aus
Bierstengel servieren.

Das passende Getränk

Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu
Aromen an ein frisch gemähtes Getr
früheren Zeiten, als das Getreide sell
selbst gebacken wurde. Die amberfa
unter einem cremigen, satten Schaum
steigen verheissungsvoll in die Nase,
Geschmack von dunklem Karamell au
feinen Aromahopfennote hat Charak
das einen vollkommenen Trinkgenus






KLOSTERBRÄU
ST. GALLEN
Schützengarten
1779
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST
ORIGINAL • AMBER • NATURTRÜB

