

Altböhmische Biersuppe mit Brot

- › 400 ml Pilsner Bier
- › 250 ml süße Sahne/Schlagobers
- › 300 g Schwarzbrot
- › 400 g Rindfleisch
- › 300 g Wurzelgemüse
- › 1 Zwiebel
- › 2 Eier
- › Kümmel
- › Salz, gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG: **LEICHT**
 DAUER: **60 min.**
 PORTIONEN: **4**

Das Rindfleisch und das Wurzelgemüse in Salzwasser gar kochen. Brot in Würfel schneiden, mit Bier übergießen und aufweichen lassen. Die Brühe/Suppe durch ein Sieb seihen, in die klare Brühe/Suppe das mit Bier aufgeweichte Brot hinzugeben und zerkochen lassen. Mit Kümmel würzen und mit verquirlten Eiern vermengen. Nach Geschmack vor dem Servieren nachsalzen und zum Schluss die Suppe mit Sahne/Schlagobers verfeinern.



Tipp:

Die Suppe kann auch in einem Brotleib serviert werden.



Staročeská pivní polévka s chlebem

- › 400 ml plzeňského piva
- › 250 ml sladké smetany
- › 300 g černého chleba
- › 400 g hovězího masa
- › 300 g kořenové zeleniny
- › 1 cibule
- › 2 vejce
- › kmín
- › sůl, mletý pepř

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**
 DOBA PŘÍPRAVY: **60 min.**
 PORCE: **4**

Tip:

Můžeme také podávat ve vydlabaném bochníku chleba.

Hovězí maso a kořenovou zeleninu uvaříme ve slané vodě doměčka. Chléb nakrájený na větší kostičky přelijeme pivem a necháme nasáknout. Polévku přecedíme, do čirého vývaru zamícháme namočený chléb s pivem a necháme rozvařit. Posypeme kmínem a vmícháme rozkvedlaná vejce. Podle chuti před servírováním dosolíme a na závěr zjemníme polévku smetanou.

