Soupe à la bière
Biersuppe

Recette proposée par : Gérard Cardin

Rezept vorgeschlagen von: Gérard CARDIN

Ingrédients (pour 6 personnes) :
- 600 g d'oignons
- 3 endives
- 150 g Champignons
- 100 g de beurre
- 1 litre de bouillon de poule
- 1 litre de bière brune
- Sel, poivre
- 100 g de crème fraîche
- 150 g de pain rassis en morceaux
- 6 tranches fines de baguette de pain
- Fromage râpé (Emmental, gruyère)
- Ciboulette

Préparation de la recette et cuisson :

Laver les légumes et les émincer finement.
Mettre les légumes dans une marmite. Ajouter 150 g de pain rassis, la bière et le bouillon.
Saler, poivrer. Laisser cuire environ 15 minutes. Passer la soupe (La mixer éventuellement).
Ajouter la crème fraîche, rectifier éventuellement l'assaisonnement et tenir au chaud.

Beurrer les tranches de baguette (pour plus de facilité au pinceau avec le beurre fondu). Les saupoudre de fromage râpé et faire légèrement cuire sous le grill.

Servir la soupe très chaude, garnie avec les tranches de pain gratinée et de ciboulette.

Zutaten (für 6 Personen):
- 600g Zwiebel
- 3 Chicorée (endives)
- 150g Champignons
- 100g Butter
- 1l Hühnerbouillon
- 1l dunkles Bier
- Salz, Pfeffer
- 100 g Saure Sahne oder Crème fraîche
- 150g altgebackenes Weissbrot
- 6 Scheiben Weissbrot
- Reibkäse (Emmental, Gruyère)
- Schnittlauch

Zubereitung und kochen:

Gemüse waschen und kleinschneiden, 150 g Weissbrot dazugeben, Bier und Bouillon dazugiessen.
Mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 15 mn kochen. Die Suppe passieren (ev. mit Mixer)
Mit saurer Sahne oder Crème Fraîche abschmecken, eventuell nachwürzen, warmstellen.
Die Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen, Reibkäse (Emmental, Gruyère) darüberstreuen, unter dem Grill leicht überbacken.
Die Suppe sehr heiss servieren, belegt mit Käsetoast und Schnittlauch.