

REZEPTTIPP

von der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

Herzhafte Biersuppe mit Brotchips



Bildunterschrift: Herzhafte Biersuppe mit Brotchips von der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

Dateiname:

Pressefoto_Bayerische_Staatsbrauerei_Weihenstephan_Biersuppe (864 KB)

Quellenangabe Foto: Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen

Zutaten für 4 Personen:

Biersuppe

- 1 Zwiebel (ca. 50 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Butter
- 60 g Weizenmehl Type 405
- 500 ml Hühnerbrühe (alternativ Gemüsebrühe)
- 250 ml Weihenstephaner Hefeweißbier (oder Alkoholfreies)
- Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat
- 300 ml Sahne
- frische Kresse als Garnitur (bei Bedarf)

Brotchips

- dünne Scheiben Baguette
- Olivenöl (nach Bedarf)
- Salz, Pfeffer
- Backpapier

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln. Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze zergehen lassen, Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren mit Hühnerbrühe (alternativ Gemüsebrühe) und Weihenstephaner Hefeweißbier ablöschen.
2. Einige Minuten auf niedriger Flamme köcheln lassen, eine Prise Zucker zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. In der Zwischenzeit Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Baguettescheiben dünn mit einem Pinsel mit Olivenöl bestreichen, bei Bedarf mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für ca. 15 Minuten knusprig rösten lassen (Achtung: Die Backzeit kann je nach Backofen variieren!).
4. Zum Schluss der Garzeit die Sahne unter kontinuierlichem Rühren zur Suppe hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer kurz aufschäumen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Suppe in Tellern mit Kresse garniert zusammen mit den Brotchips servieren.

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Foodpairing-Tipp: Serviert wird die Biersuppe mit dem Weihenstephaner Hellen der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan.

Die kreativen Rezepte wurden vom Bräustüberl Weihenstephan mit Küchenchef Sven Schermoks und Juniorchef Alex Willems entwickelt.

Über die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, im Jahre 1040 als Klosterbrauerei der Benediktinermönche gegründet, ist heute ein Staatsbetrieb, der nach privatwirtschaftlichen Maßstäben geführt wird. Hinter den geschichtsträchtigen Gemäuern der Brauerei verbirgt sich modernste Technik, die auf aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse in der Getränketechnologie zurückgreift. Zusammen mit der fast 1.000-jährigen Erfahrung und den traditionellen Brauverfahren entstehen Premiumbiere höchster Qualität, die jedes Jahr auf den internationalen Bierwettbewerben mit den begehrtesten Auszeichnungen geehrt werden. Mehr als 170 Mitarbeiter sorgen mit viel Engagement und Fachkenntnissen dafür, dass die Weihenstephaner Bierspezialitäten regional, national und international erhältlich sind.

Das Brauereigelände ist umgeben von den modernen Institutsgebäuden der Technischen Universität München in Weihenstephan, die in der ganzen Welt als Ausbildungsstätte von Braumeistern und -ingenieuren bekannt ist. Aus diesem Grund bestand am Weihenstephaner Berg für die Brauerei keine Möglichkeit zur Expansion am Standort. Mit dem 2019 eingeweihten neuen Logistikzentrum im Freisinger Gewerbegebiet Clemensanger nahe der Autobahnzufahrt ist die älteste Brauerei der Welt sehr modern und zukunftsfähig aufgestellt. Durch die Auslagerung der Logistik kann auch bei weiterem Wachstum nach wie vor am Weihenstephaner Berg gebraut werden.



Weihenstephan

ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.weihenstephaner.de

Online-Shop: www.weihenstephaner-fanshop.de

Blog: www.weihenstephaner.de/allgemein/blog

Instagram: [weihenstephan_official](https://www.instagram.com/weihenstephan_official)

Facebook: [weihenstephan](https://www.facebook.com/weihenstephan)

twitter: [weihenstephan](https://twitter.com/weihenstephan)

Podcast: 1000 Jahre Bier unter www.weihenstephaner.de und in allen gängigen Podcast-Apps

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: 089.23 23 63 50, Fax: 089.23 23 63 51, E-Mail: ganzenmueller@kommunikationpur.com