

s'Wyssestei Biersüpli

ZUTATEN FÜR 12 PERSONEN

- 1 Liter** Wyssestei Bier
- 1 L** Gemüsebouillon
- 100 g** Butter
- 4 EL** Mehl
 - 1** Karotte
 - 1** Pfälzerkarotte
 - 1** kleiner Knollensellerie
 - 1** Zwiebel
 - $\frac{1}{2}$ Lauchstengel (weisser Teil)
- 1 KL** Tomatenextrakt
- 1 KL** Blütenhonig
- 10 g** frischer Ingwer
 - 2** Lorbeerblätter
 - 2** Zweige frischer Thymian
- 1 g** Currypulver
- 2 dl** Rahm
 - Salz und Pfeffer nach Bedarf

ZUBEREITUNG

Gehackte Zwiebeln und Gemüse in Streifen geschnitten, im Butter leicht blond andünsten und mit Mehl bestäuben.

Wyssestei Bier und Bouillon dazugeben und langsam köcheln.

Den fein gehackten Ingwer mit dem Tomatenextrakt und den übrigen Zutaten beifügen und ca. 15 min. einkochen.

Thymianzweige und Lorbeerblätter am Schluss herausnehmen.

Vor dem servieren Rahm darunterühren und nochmals leicht aufkochen lassen.

