



Saaser Biersuppe mit Walliser Roggenbrot

Zutaten für 4 Personen	400 g	Walliser Roggenbrot oder Roggen vollkornbrot vom Beck
	20 g	Butter
	5 dl	Bier, naturtrüb
	7 dl	Fleischbouillon
	1	grosse Tomate
	70 g	Walliser Trockenfleisch
		Salz und Pfeffer
		Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung

Das Roggenbrot in Scheiben und anschliessend in Würfel schneiden. Die Butter in einer Bratpfanne zergehen lassen, die Brotwürfel dazugeben und goldbraun anrösten. Bier und Bouillon zusammen aufkochen, die in Würfel geschnittene Tomate sowie das in Streifen geschnittene Trockenfleisch (auch Bündnerfleisch möglich) dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und leise ziehen lassen. 4–5 Minuten vor dem Servieren die getoasteten Roggenbrotwürfel zur Suppe geben. Die Biersuppe auf Suppentellern anrichten, gehackte Kräuter darüber streuen und servieren.

Variante «Breisuppe»: Das Roggenbrot im Bier einweichen und zu einem Brei vermengen, eventuell mit dem Stabmixer pürieren. Die Bouillon aufkochen und die Roggenbrot-Bier-Masse beigegeben. Tomatenwürfel, Trockenfleisch und Kräuter beigegeben, servieren.



Tradition geniessen

Backstube/Verkauf: Hinterbergstr. 15, 6330 Cham, Tel. 041 743 24 00, Fax 041 743 24 01, info@beck-nussbaumer.ch, www.beck-nussbaumer.ch