

Falsches Bier

(4 Portionen)



Zutaten:

- 750 ml Wasser
- 250 ml Roséwein
- 35 g Gemüsebrühepulver
- 1 große Zwiebel
- 300 g gekochtes Sauerkraut
- 2 Stängel Zitronengras
- Meerrettichschaum (siehe unten)

Zubereitung:

1. Die Zwiebel ungeschält halbieren, die Schnittflächen in einer rauchend heißen Gusspfanne schwärzen.
2. Die Zutaten ohne das Zitronengras in einen Topf geben, unter öfterem Rühren aufkochen. Sobald die Brühe kocht, die Hitze reduzieren, nicht mehr rühren. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Nach 25 Minuten die gequetschten Zitronengrasstängel beifügen. Den Topfinhalt durch ein feines Baumwolltuch abgießen.
3. Die lauwarme Suppe zu drei Vierteln in Biergläser füllen, den Meerrettichschaum darauf spritzen, sofort servieren.

Meerrettichschaum

Zutaten:

- 350 ml Wasser
- 1 Prise Zitronenpfeffer
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 40 g frisch geriebener Meerrettich
- 200 ml Sahne
- 2 Blatt Gelatine, in Wasser eingeweicht
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

1. Wasser, Zitronenpfeffer, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen, Meerrettich und Rahm dazugeben, nochmals erhitzen und 5 Minuten ziehen lassen.
2. Durch ein Sieb passieren. Die abgetropfte Gelatine unterrühren, mit Zitronensaft abschmecken. Den Topf in Eiswasser stellen und die Meerrettichsahne unter Rühren abkühlen lassen.
3. Die Meerrettichsahne in einen Sahnebläser von 1/2 Liter Inhalt füllen. 1 N₂O-Patrone laden.