

## Geeiste Biersuppe mit Waldbeeren und Rosinen

*Alle Angaben für vier Personen*

### **Biersuppe**

500 ml Sahne  
100 ml Milch  
1 Vanilleschote  
150 g Zucker  
7 Eigelbe  
3 Blatt Gelatine  
100 ml Radeberger Pilsner  
300 g Walderdbeeren  
100 g Rosinen in Rum eingeweicht

Milch und Sahne mit der halbierten Vanilleschote aufkochen. Währenddessen Eigelbe und Zucker mit dem Handmixer aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die heiße Milch-Sahne-Mischung langsam zu der aufgeschlagenen Eigelb-Zuckermasse geben. Das ganze noch einmal erhitzen, aber nicht mehr kochen. Zur Rose abziehen, passieren und die eingeweichte Gelatine unterrühren. Wenn die Masse erkaltet ist, das Radeberger Pilsner dazugeben.



### **Für das Sorbet**

0,7 l König Pilsener  
Läuterzucker (50 g Zucker, 50 g Wasser)  
Saft einer Orange  
Saft einer Zitrone

Für das Radeberger Pilsner-Sorbet das Bier mit dem Läuterzucker und dem Saft der Orange und der Zitrone verrühren und in der Eismaschine frieren. Falls sie keine Eismaschine zur Verfügung haben, können Sie das Sorbet auch unter gelegentlichem Umrühren in der Tiefkühltruhe gefrieren. Wichtig ist, daß sich keine zu großen Eiskristalle bilden.

Walderdbeeren und Rosinen auf 4 Teller verteilen, mit der Biersuppe auffüllen und mit dem Spritzbeutel etwas Sorbet in die Mitte setzen. Mit frischer Minze garnieren.