

60. Weißbiersuppe.

Man setze 1 Liter Weißbier und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit einem Stückchen ganzen Zimmt und fein geriebener oder abgeschälter Citronenschale auf. Wenn das Bier kocht und abgeschäumt ist, wird es mit dem Gelben von vier Eiern abgequirlt, gesalzen und Zimmt und Citronenschale herausgenommen, dann thut man noch 60 Gramm Zucker an die Suppe und richtet sie mit würfelig geschnittenem Milchbrot an.

(60 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap069.html>