

Unsere köstliche Heimat | Holunder-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 0,7 Liter Holundersaft (Direktsaft)
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver, alternativ Stärkemehl
- ca. 4 EL Zucker
- Sahne
- Zwieback

Zubereitung:

Den Saft je nach Geschmack mit 400 ml Wasser verdünnen. Mag man es herber und kräftiger, dann entsprechend weniger Wasser nehmen. 2 EL Puddingpulver oder Kartoffelstärke kalt einrühren. Zunächst sparsam dosieren und eventuell später noch etwas hinzufügen. Die Suppe wird sonst zu dickflüssig.

Anschließend Zucker hinzugeben. Auch hier gilt: Wer es herber bevorzugt, nimmt entsprechend weniger. Den Topf mit der kalten Suppe langsam erhitzen und kurz aufkochen lassen. Die Suppe sollte nach dem Aufkochen eine leicht sämige Konsistenz haben.

Kurz vor dem Verzehr einen Schuss Sahne hinzugeben und mit Zwieback servieren.

Quelle: Unsere köstliche Heimat vom 14.12.2013

Region: Sachsen