Hagebuttensuppe

Die Hagebuttensuppe ist eine gesunde Köstlichkeit aus der Skandinavischen Küche. Mit diesem Rezept bringst du Abwechslung in deinen Speiseplan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Hagebutten
1 l	Wasser
50 g	Zucker
	Salz
	Cayennepfeffer
1 TL	Speisestärke
75 ml	Schlagobers
	Wasser

Zubereitung

1. Für die **Hagebuttensuppe** die Früchte waschen, abtrocknen, halbieren und entkernen. Die Hagebutten mit Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Bei geringer Hitze und gelegentlichem rühren zu einem Mus kochen.

2. Das Mus durch ein Sieb passieren und mit Wasser auf insgesamt einem Liter Menge auffüllen. Nochmals aufkochen, Zucker hinzugeben und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

3. Die Speisestärke mit Wasser anrühren und die Suppe damit binden. Das Schlagobers einrühren und nochmals abschmecken. In Teller anrichten und lauwarm servieren.

Tipp

Dazu geröstete Brotwürfel oder Weißbrot reichen. Die Suppe kann auch kalt serviert werden.