

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Zwetschgasuppa für 4 Lüüt **(Zwetschgensuppe für 4 Personen)**

Zutaten:

- 50g Mehl
- 60g Butter
- 1 l Rotwein
- ½ Zimtstange (nur bei der Zwetschgensuppe)
- 3 Gewürznelken (nur bei der Zwetschgensuppe)
- 50g Vanille-Zucker
- Zitronenschale
- 400g geviertelte, entsteinte Zwetschgen
- 1 Prise Salz
- 2 cl Zwetschgenwasser (bzw. passender Fruchtbrand)

Zubereitung:

Die Butter aufschäumen und mit einem Schneebesen das Mehl einrühren. Unter ständigem Umrühren die Mehlschwitze goldbraun rösten – Achtung: das ganze wird sehr sehr heiß! Die Einbrenn jetzt vorsichtig mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Schneebesen kräftig umrühren. Zucker, Zimt und Nelken zugeben und ca. 15 Min. einkochen lassen. Die Suppe durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren, die Früchte, das Salz und die Zitronenschale zufügen und kurz durchkochen lassen. Vor dem Servieren mit dem passenden Fruchtbrand aromatisieren.

Dazu passen Strauben (in Butterschmalz ausgebackene Backerbsen, aus einem Bierteig hergestellt).

Mein Tipp:

diese Suppe mit Früchten der Saison kochen, das Grundrezept bleibt gleich ...

- Rhabarber
- Kirschen
- Brombeeren
- Heidelbeeren
- Zwetschken

... und mit dem passenden Brand abschmecken

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at