

13

Kirschsuppe mit Mascobadosahne

Deutschland

Bei uns zu Hause gab es früher oft süße Suppen, die wir Kinder sehr liebten: Grießsuppe, Milchsuppe, Sauerampfersuppe mit Schaumklößchen und natürlich Kirschsuppe. Am besten schmeckt sie mit Schattenmorellen, frisch vom Baum gepflückt, aber im Winter geht es auch mit eingemachten Sauerkirschen. Dazu kann man Yoghurt, Vanillesauce oder geschlagene Sahne servieren. Im Sommer schmeckt sie auch kalt.

Zutaten:

Für die Suppe:

- 750 g Sauerkirschen (frisch oder eingemacht)
- 4 Gewürznelken
- 3 gestr. EL Stärkemehl
- Zucker nach Geschmack

Für die Sahne:

- 1 Becher Schlagsahne
- Bourbonvanille
- Mascobaco (unraffiniertes Vollrohrzucker)

Zubereitung:

Frische Kirschen entsteinen. Ein Drittel der Kirschen vor dem Kochen wegnehmen, gut auf eventuell noch vorhandene Steine prüfen und dann pürieren.

Frische Kirschen mit dem ausgetretenen Saft in einem Liter Wasser aufkochen bzw. bei Konserven Kirschen und Saft zum Kochen bringen. Die pürierten Kirschen zufügen und mit den Gewürznelken einige Minuten kochen lassen.

Die in etwas kaltem Wasser angerührte Speisestärke unter weiterem Kochen einrühren.

Kirschkonserven sind normalerweise genügend gezuckert, Suppe aus frischen Kirschen nach Geschmack süßen.

Vanille, Mascobadozucker und Sahne steif schlagen, gekühlt auf die heiße Suppe in die Teller geben.

Kirschsuppe kann man gut mit Salat oder Quiche zu einer leichten Sommermahlzeit kombinieren.

Helga Pukall / Marburg.