

Warme Beeren-Suppe mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

300 g gemischte Beeren, TK	1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone
100 g Zucker	20 g Puderzucker	100 ml Sahne
50 ml roter Dessertwein	1 Vanilleschote	

Von der Zitrone und der Orange die Schale abreiben. Anschließend halbieren und auspressen. In einen Topf die Beeren, den Zucker, den Dessertwein, den Abrieb und den Saft der Früchte zusammen mit 250 Millilitern Wasser geben. Anschließend die Beerensuppe zum Kochen bringen und acht Minuten köcheln lassen. Danach ein Drittel der Beeren heraus nehmen und zurück legen. Nun den Abrieb der Früchte entfernen und die Suppe pürieren. Zuletzt die restlichen Beeren wieder in die Suppe geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Puderzucker und dem Vanillemark steif schlagen. Die warme Beerensuppe mit der Vanillesahne auf Tellern anrichten und servieren.

Bianca Purrer am 20. Februar 2014