

Ohrekreis Volks

Donnerstag, 9. November 2006

WMS

www.volksstimme.de



IN ALLER MUNDE

Autorin Ursula E. Duchrow empfiehlt:

Holunderbeerensuppe

Die Autorin Ursula E. Duchrow aus Niederndodeleben vertritt den Biber-Lesern heute das Rezept für eine Holunderbeerensuppe mit Griesschnitten.

Die Holunderbeeren werden gewaschen, mit einer Gabel abgestreift, mit Wasser zerkocht. Man gießt die Suppe durch ein Sieb, bindet sie mit Gries (oder Sago, Gustin, Kartoffelmehl) und schmeckt sie mit Zitronensaft und Zucker ab. Man kann die Suppe auch als Kaltschale essen. Die Kochzeit beträgt

etwa 20 Minuten.

Für die Griesschnitte wird zunächst ein Griesbrei gekocht. Diesen dann auf einen mit kaltem Wasser abgespülten Teller streichen und erkalten lassen, dann in Würfel schneiden. Zum Abschluss werden die Würfel einfach auf die fertige Holunderbeerensuppe gelegt.

Das Rezept stammt übrigens aus dem Jahr 1942. Damals mussten Zutaten genommen werden, die gerade zur Verfügung standen.

Zutaten:

Holunderbeerensuppe:
500 g Holunderbeeren
1,5 Liter Wasser
85 g Zucker
1 Prise Salz, 50 g Gries
Saft einer halben Zitrone

Griesschnitte:
0,5 Liter Milch
40 g Gries, 1 Prise Salz,
10 g Zucker