Hagebuttensuppe

Zubereitung

Die Hagebutten werden gewaschen und von Stielansatz sowie der schwarzen Blüte befreit, anschließend halbiert und entkernt. Die Zitrone wird sorgfältig gewaschen und getrocknet und die Schale mit einem Sparschäler vorsichtig entfernt.

Mischen Sie den Rotwein mit einem Liter Wasser in einem Topf und kochen Sie die Hagebutten darin auf; anschließend geben Sie Zucker und Zitronenschale dazu und lassen das Ganze offen für etwa eine halbe Stunde bei geringer Hitze zu Mus eindicken. Rühren Sie dabei regelmäßig um.

Entfernen Sie nun die Zitronenschale, fügen Sie die mit etwas Wasser glattgerührte Speisestärke hinzu und kochen die Suppe erneut auf. Das Brot wird in einer Pfanne mit dem Olivenöl goldgelb geröstet, die Suppe auf vier Teller verteilt und anschließend mit den Brotwürfeln bestreut und heiß serviert.

Heike-Rau | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 500 Gramm frische Hagebutten
- 1 Zitrone
- 100 ml Rotwein (kann nach Belieben durch Wasser ersetzt werden)
- 50 Gramm brauner Zucker
- 1 Teelöffel Speisestärke
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 4 Scheiben Toast- oder Weißbrot