



Kirschsuppe

Waren die Kirschen reif, so musste auch im Mittelalter schnell gehandelt werden, denn lang liessen sich die zarten Früchte nicht lagern. Was nicht eingekocht oder gebrannt wurde, kam zur Freude aller als süsses Mahl auf den Tisch.

Zutaten für 4 Personen:

500 g Kirschen	4 Scheiben Weissbrot
150–200 g Zucker	50 g Butter
½ l Weisswein	Zucker zum Bestreuen
50 g Reismehl oder Maizena	Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Kirschen waschen, entstielen und entsteinen, mit Weisswein und Zucker in einen Topf geben und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze garen.

Das Reismehl oder Maizena in etwas kaltem Wasser verrühren, unter ständigem Rühren in die Suppe geben und sie damit etwas binden. Die Butter in einer grossen Pfanne schmelzen lassen und das Toastbrot darin von beiden Seiten anbraten.

Die Scheiben auf je einen Teller legen und mit der Kirschsuppe begiessen. Nach Geschmack mit Zucker und Zimt bestreuen.

Tipp:

Wenn man Kirschen aus dem Glas nimmt, braucht man sie nur mit etwas Wein und etwas von ihrem Saft aufzukochen und mit dem Reismehl zu binden, das ist natürlich viel einfacher.