

Rezepte aus dem Hessenpark



Kirschsuppe von 1789

Die Kirschsuppe von 1789 stammt aus einem Frankfurter Kochbuch und wird mit Rotwein, Butter und Zimt verfeinert. Ein gerade an heißen Sommertagen zu empfehlendes Gericht, das nicht nur als Nachspeise geeignet ist.

Zutaten:

500 Gramm Süßkirschen

1 Esslöffel Butter

250 Milliliter Rotwein

750 Milliliter Wasser

1/2-1 Zimtstange

1-2 Esslöffel Rohrzucker, nach Geschmack

1. Einen Esslöffel Butter in einem Topf auf dem Herd zerlassen.

2. Die frischen Süßkirschen, entweder mit Kern oder entkernt zu der Butter geben und darin etwas andünsten.

3. Den Rotwein, das Wasser, den Zucker und Die Zimtstange dazugeben.

4. Alles einmal aufkochen und dann noch weitere 10-20 Minuten köcheln lassen, bis die Kirschen weich genug sind.

5. Den Zimt entnehmen und auf Wunsch mit zerteilten, angerösteten Milchbrötchen servieren.

Tipp: Die Suppe kann auch mit eingeweckten oder gefrorenen Süßkirschen zubereitet werden.