Holunder – Rotwein – Kaltschale mit Creme fraiche

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Nicht nur saisonal, kalt wie warm zu servieren

Zutaten

- 1000 g reife Holunder Beeren
- (Geht auch außerhalb der Saison mit T. K. Kolunderbeeren)
- 300 g geschmackvolle Äpfel, geschält, entkernt, in kleine, gleichmäßigen Würfeln
- 300 ml trockener Rotwein
- 200 g Zucker
- Abrieb einer 1/2 ungespritzten Zitrone
- 1 Zimtstange
- 2 Nelkenköpfe
- 1/2 Tl Speisestärke
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Holunder Dolden unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen und die Beeren vorsichtig abstreifen.

Schritt3

(Geht ev. besser, sie für 15 min. ins Gefrierfach zu legen)

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Den Rotwein mit Zucker, Zitronenschale, Zimtstange und Nelken kurz aufkochen, damit sich der Zucker auflösen kann.

Schritt6

Die Beeren und Apfelwürfel dazu geben, ebenfalls die Zimtstange, Zitronenabrieb und die Nelkenköpfe.

Schritt7

Unter ständigem Rühren 20 min. kochen lassen, den sich bildenden Schaum abschöpfen.

Schritt8

Die Speisestärke mit etwas Rotwein anrühren und zu einer leicht "sämigen" Bindung zur Suppe geben.

Schritt9

Die Zimtstange und Nelkenköpfe wieder entfernen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Danach recht kalt stellen und auch in kalt gestellten Tassen oder Suppentellern anrichten. Einen Teelöffel Creme fraiche darüber und sofort servieren.

Rezeptart: Kalte Suppen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holunder-rotwein-kaltschale-mit-creme-fraiche/