Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Erfrischendes Rhabarber-Erdbeersüppchen

Kaltes für heiße Tage...

Für heiße Tage empfehlen wir ein erfrischendes, eisgekühltes Rhabarber-Erdbeersüppchen. Das Süppchen hat uns während der letzten sommerlichen Tage herrlich abgekühlt. Wer möchte, dickt das Süppchen mit etwas Agar Agar an. Dabei ist zu beachten, dass Agar Agar erst kalt angerührt und dann 2 Minuten kochen muss. Auf 1 Liter Flüssigkeit braucht man lediglich 3-5 g Agar Agar. Das ist ca. 1 Teelöffel. Und für den Feierabend empfehlen wir, das Süppchen mit ein wenig Sekt aufzufüllen. Das hebt die Stimmung. Besser geht es nicht.

Viel Spaß mit unserem Rezept für diese Woche, unserem **"Erfrischenden Rhabarber-Erdbeersüppchen"**:

Zutaten

für 4-6 Personen

- 800 g Rhabarber
- 250 g Erdbeeren
- 500 ml Apfelsaft
- 250 ml Wasser oder roter Früchtetee
- 100 g Zucker
- 50 ml Himbeersirup
- Mark einer Vanilleschote

- optional: 1 TL Agar Agar

Zubereitung

Rhabarber waschen und wer möchte schält diesen noch dünn. Tipp: ich schäle Rhabarber erst im Juni, wenn er älter geerntet wird.

Rhabarber schräg in 2 cm breite Stücke schneiden.

Apfelsaft, Wasser oder Tee, Zucker, Vanillemark, Himbeersirup und 1 TL Agar Agar miteinander verrühren und in einem Topf zum Kochen bringen. 1 Minute kochen, dann Rhabarber zugeben und schnell zum Kochen bringen. Sobald es kocht, den Topf sofort vom Herd nehmen und den Rhabarber darin komplett abkühlen lassen. Anschließend bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Servieren das Rhabarbersüppchen auf Teller verteilen. Erdbeeren waschen und klein schneiden. Dann in die Suppe geben.

Tipp: Wer möchte, dekoriert noch mit kleinen Lavendelblüten, Zitronenverbene und kleinen Meringue Tröpfchen. Ein wenig Kastanienhonig hebt den Geschmack der Erdbeeren.