

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Holunderbeeren-Suppe

Zutaten

500 g
Holunderbeeren
250 g
Zwetschgen
1
grosser Apfel
1 l
Wasser
1 EL
Mehl (bei Bedarf)
Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

Zubereitung

Holunderbeeren von den Ästen lösen, waschen und in eine Pfanne geben. Zwetschgen halbieren, entkernen und zu den Holunderbeeren geben. Apfel vierteln, entkernen und mit dem Wasser in die Pfanne geben. Alles weich kochen und mit dem Pürierstab zu einer feinen Masse pürieren.

Die Masse durch ein Sieb streichen und in der Pfanne bei Bedarf mit 1 EL Mehl weiterköcheln lassen, bis die Suppe eindickt. Heiss servieren.

Rezeptgruppe: Vorspeise, Suppe.

Dieses Rezept von [Körnlipicker](#) [3] wurde eingetragen von: Swissveg / 2017-12-28 16:32:15

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2376

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2376

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://koernlipicker.ch/>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>