

Heidelbeer-Nidle-Suppe

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Honig-Brotecken

6 Scheiben Toastbrot oder Weissbrot, Rinde entfernt

2 Esslöffel Blütenhonig
Bratbutter zum Braten

Brot mit dem Wallholz flach wallen, vierteln. Eine Seite der Brotecken mit Honig bestreichen, in einer beschichteten Bratpfanne beidseitig je ca. 2 Min. goldbraun rösten.

1½ dl Bündner Röteli
(siehe Hinweis) oder roter Portwein

3 Esslöffel Wasser

2 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Vanillezucker

1 unbehandelte Zitrone,
nur ½ Schale und ½ Saft

350 g Heidelbeeren

2 dl Rahm

2 Esslöffel Zucker

1. Bündner Röteli mit Wasser, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft und 100 g Heidelbeeren aufkochen, ca. 5 Min. köcheln, pürieren (siehe «Gewusst wie»). Restliche Heidelbeeren beigegeben, nur noch warm werden lassen.

2. Rahm mit dem Zucker flaumig schlagen. Heidelbeersuppe in Suppenteller verteilen, Schlagrahm und Brotecken darauf anrichten. Lauwarm oder kalt servieren.

Hinweis: Bündner Röteli wird aus gedörrten Kirschen und Gewürzen hergestellt. Die Früchte und Gewürze werden ca. 4 Monate in Alkohol eingelegt und anschliessend gebrannt. Bündner Röteli ist in grösseren Coop Verkaufsstellen erhältlich. Bündner Röteli kann man auch selbst herstellen; das Rezept dazu finden Sie im Betty Bossi Buch «Schweizer Spezialitäten».

Pro Person: 22 g Fett, 5 g Eiweiss,
58 g Kohlenhydrate, 2026 kJ (484 kcal)



Gewusst wie: Keine Spritzer mehr auf der Küchenabdeckung und auf den Kleidern! Der neue Mix-Schutz «Universal» von Betty Bossi ist hitzebeständig und passt für alle gängigen Handrührgeräte und Stabmixer. Bestellmöglichkeit auf Seite 28 oder online unter www.bettybossi.ch.

