


Rhabarber-Suppe mit Prosecco und Erdbeeren

 happy-mahlzeit.com/2020/04/18/rhabarber-suppe-mit-prosecco-und-erdbeeren/

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Stangen Rhabarber
- 300 g Erdbeeren
- 2 Orangen, unbehandelt
- 1 Vanilleschote
- 1 kleines Stück Zimtstange
- 1 EL Zucker
- 300 ml trockener Weißwein
- 300 ml eisgekühlter Prosecco

Zubereitung:

Den Rhabarber waschen und schälen. Die Stangen von oben schräg anschneiden, die Enden der Fasern zwischen Daumen und Messerklinge klemmen und abziehen. Die Stangen in 3 cm große Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen und entstielen. 1 Orange heiß waschen und die Schale abreiben. Den Saft von beiden Orangen auspressen.

Die Rhabarberschalen mit Orangenschalen, Wein, aufgeschlitzter Vanilleschote, Zimt und Zucker bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen und wieder in den Topf geben. Die Rhabarberstücke im Sud bei geringer Hitze ca. 5 Minuten bissfest garen, herausnehmen und kalt stellen.

Den Sud mit 2/3 der Erdbeeren und dem Orangensaft fein pürieren. Die Suppe im Kühlschrank 2 Stunden schön kalt werden lassen.

Die übrigen Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Den Prosecco in die Suppe rühren und in Gläser füllen. Rhabarber und Erdbeeren in die Suppe geben und sofort servieren.

Rezept: Christian Henze