

Sommerliches Beerensüppchen für 4 Personen



Zutaten

400g	Himbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren, schwarze und rote Johannisbeeren,
5 dl	roter Traubensaft oder Süssmost
2 EL	Zucker
1	Zitrone oder Orange ausgepresst
1 TL	Maisstärke
4 Kugeln	Vanilleglace
	Pfefferminze oder Zironenmelisse zur Dekoration

Zubereitung

Saft mit Zucker aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen. Maisstärke in wenig kaltem Wasser anrühren und nach und nach in die Flüssigkeit geben. Abkühlen lassen. Wenn die Flüssigkeit abgekühlt aber noch warm ist, Stachelbeeren, schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren, Blaubeeren und Himbeeren dazugeben. Nicht umrühren, sondern vorsichtig hin und her bewegen. In Suppentellern anrichten und eine Kugel Vanilleglace drauf geben. Mit Pfefferminze oder Zitronenmelisse garnieren.