**Schwedische Hagebuttensuppe**

mit frischem Buttenmost und Chili

**Zutaten:**

- 250 ml Wasser

- 80g Zucker

- 1 TL Salz

- 1 Prise Cayennepfeffer oder Chili

- 1 Liter Buttenmoscht roh

- 250ml Saucenrahm

**Zubereitung:**

1. Wasser, Zucker, Salz, Cayennepfeffer kurz aufkochen

2. Buttenmoscht einrühren. Kühl stellen.

3. Rahm unterziehen und abschmecken

4. lauwarm oder kalt servieren.