

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.