



Soupe des fraises

Erdbeersuppe

Pour 4 personnes

800 g de fraises
 1 bouquet de menthe
 20 cl de jus de pommes
 10 cl de vin blanc sec
 80 g de sucre en poudre

Préparation :

Rétirer quelques feuilles sur le bouquet de menthe
 Nettoyer les fraises
 Les sécher puis extraire les queues
 Chauffer le jus de pommes, le vin, le sucre et le bouquet de menthe dans une casserole.
 Eteindre le feu avant l'ébullition, laisser mijoter 10 minutes
 Filtrer la préparation à travers une passoire et verser dans une soupière. Laisser tiédir
 Mixer deux tiers des fraises en purée puis intégrer dans le sirop froid.
 Additionner les fraises restantes tranchées en deux selon la longueur
 Décorer le tout avec les feuilles de menthe
 Server bien frais

Für 4 Personen

800 g Erdbeeren
 1 Bund Minze
 200 ml Apfelsaft
 100 ml trockener Weißwein
 80 g Kristallzucker

Zubereitung:

Einige Blätter Minze abzupfen
 Erdbeeren waschen, trocknen und vom Stielansatz befreien.
 Apfelsaft mit dem Wein, dem Zucker und dem Minzestrauch in einem Topf erhitzen
 Kurz vor dem Aufkochen Temperatur vermindern und 10 Minuten köcheln lassen.
 Den Sud durch ein Sieb gießen und in eine Schüssel geben. Abkühlen lassen.
 Zwei Drittel der Erdbeeren zusammen mit einigen Blättern frischer Minze* zu Püree mixen und dem kalten Sirup zufügen.
 Übrige Erdbeeren der Länge nach aufschneiden.
 Die Suppe damit sowie mit Minzeblättern dekorieren
 Kalt servieren

*weitere Blätter zur Dekoration übrig lassen.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

