

# Knabbarber- kaltschale

4 Personen



Suppen  
Karte Nr. 45





# Rhabarber- kaltschale

Suppen  
Karte Nr. 45 **2**

Vorbereitungszeit 10 Min. · Ziehen 30 Min. · Kochzeit 15-20 Min.

**500 g Rhabarber**  
**½ l Wasser**  
**20 g Stärkepuder**  
**100 g Zucker**  
**Saft von ½ Zitrone**  
**¼ l Weißwein**  
**2 Eßl. flüssige Sahne**  
**200 g Erdbeeren**

**1.** Rhabarber waschen und putzen, in Stückchen schneiden und ohne Flüssigkeit in einen Topf legen. Zuckern und zudecken. Der Rhabarber soll ca. 30 Min. lang Saft ziehen.

**2.** Das Wasser zugießen und den Rhabarber 15 Min. kochen. Dann den Wein zugießen. Mit in wenig Wasser angerührter Speisestärke binden. Kurz aufkochen lassen.

**3.** Mit Zitronensaft, eventuell noch mit etwas Weißwein und Zucker abschmecken, die Sahne einrühren und die Suppe kalt stellen.

**4.** Die gewaschenen Erdbeeren in Scheiben schneiden und in die Kaltschale rühren.