



# Edles Erdbeersüppchen mit Champagner

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Für den warmen Sommertag oder das Grillfest

## Zutaten

- Für das Erdbeersüppchen.
- 400 g vollreife Erdbeeren
- Ca 100 - 120 g Zucker, nach Reifegrad und Süße der Früchte
- Mark 1 Vanilleschote
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 Flasche trockener Champagner oder Sekt
- Für die kandierten Rosenblätter:
- 20 Stück ausgesuchte Rosenblätter (ev. aus dem eigenen Garten)
- 2 Eiweiß leicht angeschlagen, mit 1 El Wasser vermengt
- Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Die kandierten Rosenblätter:

### Schritt3

Die gewaschenen, abgetropften vom bitteren Stielansatz befreiten Rosenblätter in den Eischnee tauchen und auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier legen.

### Schritt4

Von beiden Seiten gut mit Puderzucker bestreuen - drüber sieben. Ca. 1 Stunde bei etwas 50° C im

Ofen trockenen.

### **Schritt5**

(Lassen sich auch lagenweise auf Papier schichten und in gut verschlossenen Dosen oder Gläsern aufbewahren)

### **Schritt6**

Das Erdbeersüppchen:

### **Schritt7**

Zunächst die Erdbeeren putzen, waschen, halbieren oder vierteln;

### **Schritt8**

ca. 100 g für die Einlage zurück lassen.

### **Schritt9**

Zum großen Rest den Zucker geben, mit dem Zitronensaft marinieren. Im Mixer, bzw. mit dem Zauberstab pürieren und das Vanillemark dazu geben, „recht kalt“ stellen.

### **Schritt10**

Danach mit dem ebenfalls recht kalten Champagner oder Sekt aufgießen.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Sofort in ebenfalls recht kalten Suppentellern anrichten, die Einlage und die kandierten Rosenblätter dekorativ verteilen.

**Rezeptart:** Kalte Suppen **Tags:** champagner, erdbeeren

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edles-erdbeersueppchen-mit-champagner/>