



# Norddeutsche Birnensuppe mit „Armem Ritter“

- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });
```

Aus der mecklenburgischen Küche, modern überarbeitet, heiß und kalt zu reichen,

## Zutaten

- Für den Suppenansatz:
- 1,2 kg vollreife Birnen, geschält, entkernt in Scheiben
- 1 l Wasser
- 175 ml trockener Weißwein
- 60 g Zucker
- Saft 1 Zitrone
- Zitronen
- Abrieb ½ Zitrone
- ½ Tl gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 5 Scheiben geriebener Zwieback
- Für den „Armen Ritter“
- 8 Scheiben Baguette - Brot
- 3/8 l Milch oder Sahne
- 3 El Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 ganze Eier
- Etwas Zimt - Zucker oder Puderzucker
- Etwas Butter zum braten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Suppenansatz:

## **Schritt2**

Das Wasser mit dem Zucker zunächst einmal aufkochen, Zitronensaft - und Abrieb, den Wein und die Birnenscheiben dazu geben, ca. 10 min leise köcheln lassen.

## **Schritt3**

Mit dem geriebenen Zwieback binden, weitere 5 min. köcheln lassen und mit Zimt abschmecken.

## **Schritt4**

Der Arme Ritter:

## **Schritt5**

Die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Milch oder Sahne verquirlen.

## **Schritt6**

Die Baguettescheiben darin gut einweichen und in reichlich brauner, Butter, goldgelb heraus braten.

## **Schritt7**

Im Zimtzucker wälzen oder mit Puderzucker bestreuen.

## **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt9**

Die gut gekühlte Birnensuppe in gekühlten Suppenteller (im Sommer) oder heiße Birnensuppe in vorgewärmten Suppentellern (im Winter) mit jeweils 2 Scheiben Armer Ritter zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** einfach lecker, für die ganze familie, modern überarbeitet, preiswert, regional, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutsche-birnensuppe-mit-armem-ritter/>