Oostenrijk

Hollersuppe
Vlierbessensoep

500 gr. vlierbessen
2 - 3 appels
3 el. boter
1 tl. kaneel
1 tl. suiker
2 dl. rode wijn
3 dl. water
2 dl. melk
2 el. bloem
4 sneden witbrood
Boter

Was de vlierbessen en laat ze uitlekken. Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snij ze in stukjes. Laat de boter smelten in een soeppan. Doe er de bessen en de stukjes appel bij, de kaneel, suiker, rode wijn en het water. Breng het aan de kook en laat het met gesloten deksel heel zachtjes gaan tot de vruchten zacht zijn.

Meng de bloem met de melk. Daarmee bind je de vlierbessensoep. Laat het nog een een kwartiertje koken, nu zonder deksel, zodat het een beetje inkookt. Is de soep na 10 minuten nog niet dik genoeg naar je zijn, doe er dan nog wat met melk gemengde bloem bij. Draai het vuur dan uit en laat de soep een beetje afkoelen.

Ondertussen snij je het brood in blokjes of repen. Bak ze in de boter goudbruin en knapperig. Schep de lauwwarme vlierbessensoep in koppen, garneer ze met het geroosterde brood en zet het meteen op tafel.

Deze vlierbessensoep is ook koud erg lekker, zowel als zomers voorafje als bij wijze van dessert. In dat geval mag er wel wat meer suiker bij. Zet de soep dan een paar uur in de koelkast.