

Chirschisuppe

Altes «Arme-Leute-Rezept» aus dem Emmental

Zutaten (für 4 Pers.)

- 1 kg Kirschen (wenn möglich frisch)
- 2 Teelöffel Maisstärke
- Zucker nach Belieben
- Altes Weissbrot
- Butter

Kirschen und Maisstärke aufkochen. Altes Weissbrot, Zopf oder Weggli in Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten. Brotstücke über Kirschen streuen.

Im Emmental wurde dieses einfache «Arme-Leute-Rezept» zu geschwellten Kartoffeln serviert.

Es ist bekannt, dass in anderen Teilen der Schweiz, Kirschen ähnliche zubereitet wurden/ werden, zum Beispiel als «Chriesibrägel». Hier wird das Rezept durch Beigabe von Mehl, Butter, Milch oder Zimt verfeinert.
