

## **Erdbeersuppe Leipzig (für 4 Personen)**

*aus «Leipziger Kochbuch, welches lehret, was man auf seinen täglichen Tisch, bei Gastereien und Hochzeiten Gutes und Delikates auftragen, auch Tische und Tafeln mit Speisen zierlich besetzen könne».  
Vorgestellt von Susanna Egerin. Mit Königlich Polnischem und Churfürstlich Sächsischem Privilegio.  
Leipzig, verlegt durch Jacob Schuster, 1745.*

500 g Erdbeeren waschen und vierteln

In einem Topf mit 2 dl Weisswein und 50 Gramm Zucker aufkochen

Pürieren und noch einmal aufkochen

Würfel von zwei Scheiben Toastbrot in Butter anrösten

Brotwürfel in Suppenteller geben, die Erdbeersuppe darüber geben und mit etwas Zucker und Zimt bestreuen