



## Süße Zitrusfrucht-Suppe

Man nehme für 4-6 Portionen:

3 Blutorangen	auspressen [alternativ 200 ml fertigen Blutorangensaftverwenden]
1 Limette	Schale abreiben
20 g Zucker	
1 Anisstern	
4 cl Orangenlikör	
50 ml Weißwein	
2 TL Speisestärke	mit dem Weißwein verrühren
3 Orangen	filetieren
1-2 Zweige Minze	Blätter von den Stielen zupfen

- Blutorangensaft, Limettenabrieb, Zucker, Anisstern und Orangenlikör in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Den Anisstern entfernen und die Suppe mit der im Wein verrührten Speisestärke binden. Kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.
- Die Suppe in Portionsschälchen füllen und dann die Orangenfilets auf die Schälchen verteilen. Mit den Minzblättern garnieren.

Dazu: Vanilleeis oder Vanillemousse