



BUTTERMILCH-KALTSCHALE

Zutaten für 4 Personen

1½ Liter Buttermilch
Saft von jeweils 1 Zitrone und 1 Apfelsine
1 Dose Williams-Christ-Birnen oder selbst eingemachte Birnen
5 EL Zucker
2 Tüten Vanillin-Zucker
6 Blatt weiße Gelatine
¼ Liter geschlagene Sahne
etwas Zimt

Zubereitung:

Bevor wir starten, weichen wir die Gelatine in kaltem Wasser ein. Die Apfelsine und die Zitrone pressen wir aus und geben sie in einen kleinen Stieltopf. Es folgt die Buttermilch. Etwa ¼ Liter davon geben wir mit in den Topf. Der Rest kommt in eine Schüssel. Wir gießen jetzt die Birnen ab und schneiden sie in kleine Würfel, die wir dann zu der Buttermilch in der Schüssel geben. Die Flüssigkeit im Stieltopf jetzt vorsichtig erwärmen und Zucker und Vanillinzucker darin auflösen, die Gelatine aus dem kalten Wasser nehmen und ausdrücken. Ebenfalls in den Stieltopf geben und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Das muss so sein, denn sonst bindet die Gelatine nicht mit der Buttermilch. Noch einmal gut durchrühren und etwas abkühlen lassen. Zuletzt im Topf mit der Buttermilch und den Birnenstückchen verrühren. Nun noch für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank, damit die kalte Suppe etwas sämig wird. Serviert wird die Suppe mit einem Sahnehäubchen und ein wenig Zimt.

In unserem [Eat-and-Drink-Blog](#) haben wir dieses [Rezept](#) ausführlich beschrieben und bebildert. Die Geschichte der Bosna-Wurst ist dort auch zu lesen.

Sollten Sie noch Fragen haben, scheuen Sie sich nicht, uns zu kontaktieren. Wir sind gerne für Sie da!