

## Chries-Suppe

### Zutaten:

0.5 kg Kirschen  
Brot  
Wasser  
Milch  
2 Esslöffel Zucker  
2 Esslöffel Mehl  
Salz  
Zimt

Rezept nach Hostettler Martha  
Steinhaus  
3150 Schwarzenburg

Die Kirschen in die Pfanne geben.



Mit Wasser zudecken.  
Zucker begeben und 10 Min. aufkochen.



Das Mehl mit Milch zu einem Brei rühren.



ca. 3 Scheiben Brot in kleine Würfel schneiden.



Die Brotwürfel in Butter goldbraun braten.



Den Mehlbrei den Kirschen unter ständigem Rühren begeben.

Etwa 10 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen.

Eine Brise Salz und Zimt begeben.

Die Brotwürfel begeben und die Chriessuppe kann serviert und genossen werden.

