

REZEPT-SAMMLUNG

Fliederbeersuppe mit Grießklößen

Zutaten:

2 l Fliederbeersaft
(Saft der Holunderbeeren)
(oder: 1 ½ l Fliederbeersaft und ½ l Rotwein)
1 Stange Kaneel (Zimt)
Schale einer unbehandelten Zitrone
125g Zucker
500g säuerliche Äpfel
50g Stärkemehl

Für die Grießklöße:

½ l Milch
40g Butter
1 Prise Salz
1 Prise gemahlene Muskatnuss
125g Hartweizengrieß
2 Eier

Zubereitung:

Fliederbeersaft zum Kochen bringen (oder von den frisch gepflückten Holunderbeeren kochen). Kaneel, Zitronenschale und Zucker zugeben. Einmal aufkochen.

Äpfel in kleine Stücke schneiden und in der Suppe bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Stärkemehl mit wenig Wasser anrühren, in die Suppe geben und einmal aufkochen.

Für die Grießklöße bringt man die Milch mit Butter, Salz und Muskatnuss zum Kochen. Vom Herd nehmen. Grieß einrühren, einmal aufkochen und dann ausquellen lassen. Etwas abkühlen lassen. Eier gut unterrühren. Klöße abstechen und in Salzwasser gar ziehen lassen.

REZEPT-SAMMLUNG

Arbeitszeit: 30 Minuten
Ruhezeit: keine
Backzeit: keine