

Fliederbeersuppe mit Klüten (Grießklöschen)

Zutaten für 4 Personen

Für die Klüten (Grießklößchen)

- 1/4 l Milch - 2 EL Butter - 1 EL Zucker - eine Prise Salz
- 120 g Weichweizengrieß - 2 Eier (Gr. M)

Für die Suppe

- 1 l Fliederbeersaft - 1/2 l Apfelsaft - 1 Zimtstange - 1 EL (ca. 20 g) Speisestärke
- 2 feinsäuerliche Äpfel - Saft einer 1/2 Zitrone - 7 EL Zucker

Zubereitung ca. 40 Minuten

ganz einfach

Für die Grießklößchen Milch, Butter, 1 EL Zucker und eine Prise Salz aufkochen. Grieß unter Rühren einstreuen und bei sehr schwacher Hitze solange Rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Vom Herd nehmen, erst 1 Ei, dann das zweite Ei unterrühren.

Aus dem Grieß mit 2 angefeuchteten Esslöffeln Nocken formen. In siedendes Salzwasser geben und bei schwacher Hitze 8–10 Minuten gar ziehen lassen, bis sie hochsteigen danach herausheben und abtropfen lassen.

Inzwischen Fliederbeersaft, Apfelsaft, Zitronensaft, 7 EL Zucker und die Zimtstange in einen Topf geben und aufkochen. Stärke und 2 EL kaltes Wasser glatt rühren. In die kochende Suppe rühren und 2–3 Minuten köcheln. Die Zimtstange entnehmen.

Äpfel waschen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Apfelstücke in der Suppe 3–4 Minute dünsten.

Die Grießklößchen in einen tiefen Teller geben und mit der Fliederbeersuppe auffüllen.

Guten Appetit.