

Kirschsuppe mit Grießklößchen

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Kirschsuppe

- 500 g Kirschen (wir nehmen Süßkirschen)
- 400 ml Wasser
- Zitrone (1 Scheiben, unbehandelt)
- 2 EL Speisestärke
- 3 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker



Für die Grießklößchen

- 250 ml Milch
- 50 g Grieß
- 1 EL Zucker
- 1 Ei (nur das Eigelb)

Alternativ: Mehlklößchen

- 250 g Weizenmehl
- 3 Eier
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 ml Milch

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung

Kirschsuppe kochen

1. Wasche zuerst deine Kirschen und entsteine sie gründlich. Ich nutze dafür immer einen einfachen Kirschentkerner, dessen Anschaffung sich wirklich lohnt.

2. Gib die Kirschen dann mit 300 ml Wasser, mit dem Zucker und der Zitronenscheibe in eine Topf und lass sie für 8 Minuten köcheln. Püriere die Suppe nun.
3. Rühre das restliche Wasser mit der Speisestärke an und rühre es dann in die Kirschmasse ein. So entsteht die nötige Bindung.
4. Entferne die Zitronenscheibe und halte die Suppe warm.

Grießklösschen zubereiten

5. Bring dazu die Milch mit dem Zucker zum Kochen, rühre den Gries ein und lass ihn einige Minute köcheln.
6. Rühre das Eigelb unter, forme kleine Klößchen und gib sie in die Kirschsuppe, wo du sie einige Minuten ziehen lässt.

Alternativ: Kirschsuppe mit Mehlklößchen (Klütten)

Vermische alle Zutaten für die Mehlklößchen, steche mit einem Esslöffel kleine Portionen ab und lass sie 10 Minuten in der Suppe köcheln.

Lass die Kirschsuppe abkühlen, bevor du sie servierst, denn kalt schmeckt sie am allerbesten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

