

Zwetschgensuppe mit Griess-Klösschen

Zutaten

Für 4 Personen:
pro Person ca. 1749 kJ/418 kcal
Er gibt ca. 1 Liter

SUPPE

3 dl Wasser
3 dl Rotwein (z.B. Beaujolais)
1 kg Zwetschgen, entsteint
80 g Zucker
1 Bio-Zitrone,
½ abgeriebene
Schale und ½ EL Saft
½ Zimtstängel
1 EL Maizena*
2 EL Wasser

KLÖSSCHEN

2 dl Milchwasser
(½ Milch/½ Wasser)
2 Prisen Salz*
30 g Zucker
70 g Hartweizengriess
20 g Butter
1 Bio-Zitrone,
½ abgeriebene Schale
1 frisches Eigelb
1 frisches Eiweiss
1 Prise Salz*
Salzwasser, siedend
2 EL Mandelblättchen*, geröstet

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Zubereitung

SUPPE: Wasser und Wein mit allen Zutaten bis und mit Zimtstängel in einer Pfanne aufkochen. Bei mittlerer Hitze halb zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln. Zimtstange entfernen, Masse durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, zurück in die Pfanne geben. Maizena mit dem Wasser anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 3 Min. köcheln. Suppe in die Schüssel zurückgiessen, auskühlen.



KLÖSSCHEN: Milchwasser mit dem Salz und dem Zucker aufkochen, Hitze reduzieren. Griess unter Rühren begeben, ca. 2 Min. köcheln. Pfanne beiseite stellen, Butter und Zitronenschale unter den Griess rühren, auskühlen. Eigelb daruntertermischen, Eiweiss mit dem Salz steifschlagen, daruntertermischen. Mit zwei Teelöffeln von der Griessmasse Klösschen abstechen. Portionenweise im siedenden Wasser ca. 3 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.

Servieren: Suppe anrichten, Klösschen darauf verteilen, mit Mandelblättchen verzieren.

Mein Einkauf

- 3 dl Rotwein (z. B. Beaujolais)
- 1 kg Zwetschgen
- 1 Bio-Zitrone
- 1 frisches Ei
- 2 EL Mandelblättchen*

Im Vorrat

- Zucker
- Zimtstängel
- Maizena*
- Milch
- Hartweizengriess
- Butter

* Diese Zutaten sind nicht als Naturaplan-Produkte erhältlich.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezpte

Coopzeitung Nr. 37/12.09.2006