



Kirschsuppe mit Grießklößchen

Rezept von Jeanette Marquis

Kirschsuppe

Zutaten

750 g aromatische Kirschen, 250 g davon entsteint
1 1/2 l Wasser
100 g Zucker plus circa 2 EL mehr
Schale von einer Bio-Zitrone
2 EL Stärkemehl

Zubereitung

500 Gramm Kirschen mit gut einem Liter Wasser, Zucker und Zitrone weich kochen und anschließend durch ein Sieb oder die Flotte Lotte passieren. Das restliche Wasser mit dem Stärkemehl mischen, die Suppe erneut aufkochen und andicken.

Die entsteinten Kirschen mit zwei Esslöffeln Zucker in einem kleinen Topf weich kochen und zu der Suppe geben. Mit Grießklößchen oder Eischneewölkchen servieren.

Tipp: Je nach Jahreszeit kann man auf diese Weise unterschiedliche Suppen herstellen. Geeignet sind zum Beispiel Aprikosen, Holunderbeeren oder Brombeeren. An heißen Tagen kann man die Suppe auch kalt servieren.

Grießklößchen

Zutaten

60 g Grieß
250 ml Wasser
50 g Butter
2 Eigelb (oder ein ganzes Ei)
etwas Salz

Zubereitung

Wasser mit Butter und Salz aufkochen, die Hitze reduzieren und unter Rühren den Grieß einrieseln lassen. Den Topf vom Herd ziehen, etwas abkühlen lassen und dann die Eigelb untermischen. Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufkochen, von der Grießmasse mit zwei Löffeln Klößchen abstechen und im Wasser garen lassen, bis sie oben schwimmen. Zur Fruchtsuppe servieren.

Tipp: Sollen die Klößchen noch lockerer werden, statt der zwei Eigelb ein ganzes Ei verwenden. Das Ei trennen, das Eigelb direkt zur Masse geben. Das Eiweiß steif schlagen und erst am Schluss vorsichtig unter die Grießmasse heben.

Eischneewölkchen

Zubereitung

- 2 Eiweiß
- 2 EL feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronen- oder Limettensaft

Zubereitung

Das Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. In einem größeren Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Fängt das Wasser an zu sieden, mithilfe von zwei Esslöffeln kleine Nocken (Wölkchen) vom Eischnee abstechen, in das Wasser gleiten lassen und nach einer Minute wenden. Nach einer weiteren Minute mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen. Weiter so verfahren, bis das Eiweiß aufgebraucht ist.