

Festtagssuppe mit Grünkern und Klößchen

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 – 6 Personen

1,5 L Rinds Bouillon
150 g Suppengrün
(Karotte, Sellerieknolle, Lauch)
100 g Petersilienwurzel
40 g Staudensellerie
1 Frühlingszwiebel (fein gehackt)
1 Knoblauchzehe, groß
80 g **Grünkern** (geschrotet – Grieß)
200 g Schmand oder saure Sahne
1 Ei
2 EL Petersilie (grob gehackt)
4 Pimentkörner, zerstoßen
1 TL Thymian

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Muskat aus der Mühle
Grießklößchen – Grießnockerln
(nach Rezept)

Zubereitung

Die Bouillon aufkochen (siehe: „Meine feine Rinds Bouillon“) alternativ: „Klare Rinds Bouillon instant“ von Maggi (6 gehäufte Teelöffel auf 1,5 l Wasser). Bouillon am Kochen halten.

Suppengrün, Staudensellerie, Petersilienwurzel und den Knoblauch grob hacken und mit den zerstoßenen Pimentkörnern in ca. 1/2 L der vorbereiteten Bouillon mit dem Pürierstab (Zauberstab) fein pürieren. Dann den Grünkern Schrot, die fein gehackte Frühlingszwiebel und den Thymian zufügen und alles nochmals gut vermengen. 5 Minuten quellen lassen.

Mit einem Schneebesen die vorherbeschriebene Mischung und den Schmand (saure Sahne) in die restliche 1 L kochende Bouillon gleichmäßig einrühren und danach insgesamt noch 30 Minuten „leise“ kochen lassen.

Nach ca. 10 – 15 Minuten mit dem rohen Ei legieren. Dazu das Ei mit etwas heißer Suppe in einer Tasse gut verrühren und erst dann in die Suppe einrühren.

Suppe mit reichlich schwarzem Pfeffer und etwas Muskat aus der Mühle gut abschmecken. Kein Salz!

Zwischenzeitlich die Grießklößchen nach Rezept zubereiten
(siehe: „Meine feinen Grießklößchen“)

Erst jetzt die nicht zu großen Grießklößchen in die Suppe geben und ca. 15 – 20 Minuten „leise“ kochen (Stufe 4 Elektro). Danach noch ca. 5 – 8 Minuten ziehen lassen (Stufe 0).

Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe und Grießklößchen mit reichlich frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit einem Klecks frischem Schmand servieren.

Köstlicher Auftakt zu jeder Festtafel.

Zur Not schmeckt die Suppe aber auch solo ganz vorzüglich.

