Fliederbeersuppe mit Grießklößchen

Zutaten für den Saft (für 1,5 l) (für 4 Personen):

· 1,2 kg Fliederbeeren
· 500 ml Wasser
· 250 g Zucker
· 40 g Vanille-Zucker
· 1 TL Zitronensäure
· 0,5 Limette

Fliederbeeren waschen und etwas abtropfen lassen. Beeren im Topf leicht anquetschen, Wasser dazugeben und kurz aufkochen lassen. Durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. Saft nochmals aufkochen und Zucker, Vanille-Zucker, Zitronensäure und den Saft der Limette hinzugeben. Fertigen Saft in heiß ausgespülte Flaschen geben.

Zutaten für die Grießklößchen:

· 500 ml Milch
· 200 g Weichweizengrieß
· 40 g Zucker
· 1 Päckchen Vanille-Zucker
· 1 Ei
· 500 ml Fliederbeersaft
· 500 ml Wasser
· 4 EL Zucker
· 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
· etwas Butter
· etwas Zimt

Die Milch mit Zucker und Vanille-Zucker aufkochen. Den Herd ausschalten, aber den Topf auf der warmen Platte stehen lassen. Den Grieß zügig einrühren und solange auf der heißen Platte stehen lassen, bis die Masse zum Kloß abbrennt, das heißt, sich am Topfboden eine weißliche Masse bildet. Das Ei aufschlagen, verrühren und in die Masse einarbeiten. 30 Minuten quellen lassen. Wer Figuren ausstechen möchte, streicht den Grießbrei auf ein Backblech.

Derweil die Suppe zubereiten. Dafür den Saft mit Wasser, Vanille-Puddingpulver und Zucker in einen Topf geben, gründlich rühren und bis zur gewünschten Sämigkeit aufkochen.

Kurz vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die abgestochenen Grießklößchen oder ausgestochenen Grießfiguren mit Zimt und Zucker bestreuen und in der Pfanne anbraten, dabei leicht karamellisieren lassen.

Die Suppe kalt oder warm in tiefen Tellern mit den Klößchen servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Sendetermin: 16.07.2022
Koch/Köchin: Marisa Marquardt

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen