

Klassische Grießklößchensuppe mit Möhren

Zutaten für die Klößchen (für 3 Personen):

- 250 ml Vollmilch
- 100 g Hartweizengrieß
- 2 Eier
- 5 Zweige Petersilie
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Butter in einem Topf zerlassen. Milch hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Den Grieß mit einem Schneebesen einrühren, bis ein krümeliger Teig entsteht. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Petersilie waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Zum Teig geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier hinzufügen und den Teig gut verkneten.

Zutaten für die Suppe:

- 100 g Sellerie
- 80 g Porree
- 100 g Zwiebeln
- Öl
- 400 ml Gemüfefond
- 2 Möhren
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

Sellerie, Porree und Zwiebeln schälen und klein schneiden. In einem Topf in Öl kurz andünsten. Mit Gemüfefond ablöschen und circa 15 Minuten auf kleiner Stufe köcheln. Suppengemüse herausnehmen.

Möhren in Scheiben schneiden und in der Suppe bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus dem Teig mit Hilfe von zwei Löffeln Klößchen ausstechen und mindestens 5 Minuten in der Suppe garziehen lassen.

Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Kurz vorm Servieren frisch auf die Suppe streuen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 20.07.2022

Koch/Köchin: Beppo Turkowski

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