

Erbsensuppe mit Grießklößchen

Rubrik: **1: Suppen**

6. Ed. – 9.7.2006

R 094

Zutaten:

Für 4–5 Portionen

500 g Frische junge Möhren ¹⁾
 500 g TK-Erbsen, ganz jung ²⁾
 1,5 l Wasser
 2 KNORR-Würfel „Fette Brühe“ ³⁾
 1 TL Meersalz
 1 ml Weißer Pfeffer, gem.
 2 Prisen Zucker (bis zu 1 TL)
 30 g Butter
 1 Bd. Glatte Petersilie, gehackt

Für die Grießklößchen

100 g Weiche Butter
 3 Frische Eier »L« ⁴⁾
 200 g Hartweizengrieß ⁵⁾
 1 TL Meersalz
 1 ml Muskatnuß, gerieben

Mutter nahm

50 g
 2
 150 g
 Salz
 Muskat

Alle Zutaten für die Klößchen müssen Zimmertemperatur haben!

Zubereitung:

Die Grießklößchen

1. In einem Rührtopf die weiche Butter mit einem elektrischen Rührgerät (Schneebeisen) schaumig rühren.
2. Das Salz und die Muskatnuß zufügen.
3. Die Eier an einem Tassenrand aufschlagen und zur Butter geben.
4. Die Butter mit den Eiern und Gewürzen gut verrühren.
5. Den genau abgemessenen Hartweizengrieß nach und nach zufügen und alles zu einem glatten Kloßteig verrühren.
6. Den Grießklößchenteig etwa 20 Minuten ruhen (quellen) lassen.

Die Suppe

7. In einem großen Kochtopf das Wasser zum Kochen bringen.
8. Unterdessen Möhren waschen + schälen.
9. Sobald das Wasser kocht, die Brühwürfel, Salz, Pfeffer und ganze Möhren zufügen.
10. Die Möhren in der Brühe etwa 8 Minuten kochen, bis sie gerade weich sind.
11. Die Möhren mit einem Buntschälmesser in Scheiben schneiden.

12. Möhren und Tiefkühl-Erbsen in die Brühe geben. Aufkochen. Auf Stufe 2 (von 3) zurückschalten. Es darf nicht mehr kochen.
13. Mit einem Teelöffel vom Klößchenteig nehmen und den Grießkloß mit einem Tafelmesser in die Brühe vom Löffel abstreifen (sie sollen ungleichmäßig werden), bis so der gesamte Teig verarbeitet ist.
14. Den Topfdeckel auflegen und die Temperatur weiter reduzieren auf Stufe 1 1/2 (von 3). Die Klößchen etwa 5–8 Minuten ziehen lassen – nicht kochen. Sie gehen in dieser Zeit auf, d. h. werden größer und locker.
15. Inzwischen die Petersilie abwaschen und feinhacken.
16. Sobald die Klöße gar sind, die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Butter in die Suppe geben, mit der Petersilie überstreuen und heiß servieren.

Das ist ein wunderbares Sommergericht, das man heute wg. der leichten Verfügbarkeit von zarten TK-Erbsen aber auch im Winter zubereiten kann. Mutter (Emilie Dittberner, geb. 1912) kochte es früher im Frühsommer von frisch ausgepulten Zuckerschoten, aber die kauft ja heute die TK-Industrie auf.

Anmerkungen:

- 1) Gut eignen sich die Bund-Möhren, die noch das Grün dranhaben.
- 2) IGLO hat die besten „Jungen Erbsen“. Man kann 450–600 g nehmen.
- 3) Natürlich kann man auch eine nicht zu fette Fleischbrühe verwenden – so man hat.
- 4) Bei Eiern der Größe »M« müssen 4 Eier verwendet werden.
- 5) DIAMANT-Hartweizengrieß ist gut. Es kann auch *etwas* Weichweizengrieß zugefügt werden.

Quelle: Selbst erprobt. Das Ergebnis meiner Bemühungen, wohlschmeckende Gerichte aus meiner Kindheit nach dem Geschmack zu rekonstruieren, wobei ein Rezept in »Für Sie: Das bunte Buch der Leibgerichte« – um 1970 [BU xxx], Seite 93/94 hilfreich war.

Notiert: 1976 + 5.11.1994 + 21.8.1999 + 14.7.2002 + 14.9.2004

E