Rezept

Kirschsuppe mit Maisgrießklößchen

Ein Rezept von Kirschsuppe mit Maisgrießklößchen, am 29.04.2024

Zutaten

- **150 g** entsteinte Sauerkirschen (frisch oder aus dem Glas)
- **4 EL** Zucker
- Zimt
- **1 TL** Margarine (ohne Soja und Milchprodukt)
- **1 Päckchen** Vanillezucker
- **1 EL** Ei-Ersatzpulver
- **300 ml** Kirschsaft
- 1/4 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- **1 EL** Kartoffelstärke
- **150 ml** Reisdrink
- **1 EL** Zucker
- **50 g** Maisgrieß

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen. Die Früchte mit Kirschsaft, Zitronenschale und Zucker in einem Topf mischen. Erhitzen und in 5 Min. gar ziehen lassen. Kirschen aus dem Glas nur kurz im Sud aufkochen. Die Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser verquirlen, in die Kirschen rühren und aufkochen. Die Kirschsuppe mit Zimt würzen.

2. Für die Grießklößchen den Reisdrink mit Margarine, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Den Grieß und das Ei-Ersatzpulver einstreuen und rühren, bis ein Kloß entsteht. Die Grießmasse abkühlen lassen.

3. Aus der Grießmasse ca. 10 Klößchen formen. Diese in leicht kochendes Wasser legen und gar ziehen lassen. Die Klößchen sind gar, sobald sie an die Oberfläche aufsteigen. Herausheben, abtropfen lassen und zur Kirschsuppe servieren.