

Rezept

Grüne Erbsensuppe mit Grießklößchen

Ein Rezept von Grüne Erbsensuppe mit Grießklößchen, am 24.04.2024

Zutaten

2 Möhren	1 kleine Stange Lauch
150 g Dörrfleisch (Räucherspeck)	1¼ l Fleischbrühe
750 g Palerbsen oder Markerbsen in der Schote	1 EL Butter
60 g Hartweizen-Grieß	¼ l Milch
25 g geriebener Käse (Bergkäse, alter Gouda)	1 Ei (Größe M)
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gerieben	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen. Den Lauch putzen, längs aufschneiden und gründlich waschen. Beides in Scheiben schneiden. Das Dörrfleisch in der kalten Brühe aufsetzen, aufkochen lassen und das Gemüse zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze insgesamt etwa 45 Min. garen.
2. Inzwischen die Erbsen aus den Schoten palen und beiseite stellen. Für die Nocken die Butter erhitzen, den Grieß einstreuen und hellgelb anrösten. Mit der Milch ablöschen und unter Rühren köcheln lassen, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Den geriebenen Käse untermischen, die Masse etwas abkühlen lassen.
3. Die Erbsen in die Brühe geben und 15-20 Min. mitgaren. Das Ei unter den Grieß rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. In einem breiten Topf Wasser aufkochen lassen, salzen. Mit zwei Teelöffeln aus der Grießmasse Klößchen formen und im leise siedenden Wasser 10 Min. garen.
4. Das Dörrfleisch aus der Suppe heben, die Schwarte entfernen und das Fleisch klein würfeln, wieder in die Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Erbsensuppe in Teller verteilen. Die Grießklößchen mit einer Schaumkelle aus dem Salzwasser heben, abtropfen lassen und auf die Teller verteilen, gleich servieren.