

Rezept

Kirschsuppe mit Maisgrießklößchen

Ein Rezept von Kirschsuppe mit Maisgrießklößchen, am 28.06.2026

Zutaten

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