

Rezept des Monats Oktober 2021

Holundersuppe mit Grießklößchen

Zutaten; (für 4-5 Personen)

Holundersaft: 1 Liter entsafteten Saft mit 250 g Zucker aufkochen ca. 1 min. (bis der Zucker aufgelöst ist). Den Saft heiß in Flaschen abfüllen und gleich verschließen.

Unser Holundersaft, den wir im Hofladen anbieten, haben wir mit 150 g Zucker aufgekocht, so dass die Holundersuppe evtl. nachgesüßt werden muss.

Für die Suppe:

1 Liter Holundersaft und 1 Liter Apfelsaft mit 1 Päckchen Vanillepuddingpulver andicken, vorher Puddingpulver mit bisschen Flüssigkeit von Suppe verrühren. Evtl. Rosinen oder kleine Apfelstückchen dazugeben, je nach Belieben.

Für die Grießklößchen:

Zwei Stunden vorher kochen, damit sie kalt werden.

Dazu 1 Liter Milch, 200 g Grieß /Dinkelgrieß, eine Prise Salz und 1 Prise Zucker dazu, aufkochen und quellen lassen und noch im breiigen Zustand sofort zum Abkühlen auf einer flachen Platte oder Schale verteilen. Später wird der Grieß in Würfel geschnitten und in die heiße, angedickte Suppe geben (kurz vor dem Servieren).

(von unserer ehemaligen Praktikantin Dörthe Kortenbruck aus Niedersachsen)

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Fam. Streif

Tel.: 07326/85144 o. 963221 oder 85145