

Originalrezept aus Norddeutschland: Friesische Fliederbeersuppe

vom Norddeutschen Rundfunk für MDR um 4

Zutaten

Fliederbeersuppe:

250 ml Gemüsebrühe
700 ml Fliederbeersaft
350 g Zucker
30 g Speisestärke
Nelke, Piment
Apfel- oder Birnenspalten

Grießklößchen:

250 ml Milch
70 g Grieß
Zimt
1 Ei

Klüten (Mehlkloßchen):

225 ml Gemüsebrühe
1 EL Butter
175 g Dinkelmehl
1 Ei
50 g Roggenmehl
Salz, Zucker

Zubereitung:

1. Gemüsebrühe mit dem Fliederbeersaft aufkochen und Zucker und Gewürze hinzufügen. 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser vermengen und in die Suppe rühren. 10 Minuten köcheln lassen. Wer möchte, kann noch frische Apfel- oder Birnenspalten in die Suppe geben und mitköcheln lassen, bis sie weich, aber noch bissfest sind.
2. Milch aufkochen, Zimt hinzufügen. Vom Herd nehmen, Grieß einrühren. Ei verquirlen und unter die Masse rühren. Masse mit zwei Löffeln in Nocken abstechen und in siedendem Wasser 10 Minuten ziehen lassen.
3. Brühe mit Gewürzen und Butter aufkochen. Topf vom Herd nehmen. 150 g Dinkelmehl einrühren. Etwas abkühlen lassen, restliches Mehl und Ei unter kneten. Mit zwei Löffeln Nocken abstecken und im siedendem Wasser 10 Minuten ziehen lassen.