

Grießklößchensuppe

Rezept für die Campingküche

Zutaten für 4 Portionen :

- 100 g Hartweizengrieß
- 1 EL Butter oder Margarine
- 1 Ei
- Salz
- Muskat
- 1 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe
- 1 EL gehackte Petersilie



Zubereitung :

Das Rezept für diese Grießklößchensuppe eignet sich mit leichter Abwandlung auch für die Campingküche.

Wichtig ist, dass die Butter schön weich ist. Für die Grießklößchen 1 Esslöffel weiche Butter, 1 Ei und etwas Salz schaumig rühren.

Dann 1 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe (aus Brühwürfel oder Granulat) aufkochen lassen.

Erst wenn die Brühe kocht, den Hartweizengrieß in die schaumig gerührte Butter-Ei Mischung geben, so dass ein weicher Grießteig entsteht. Nun die Masse mit Muskat würzen. Mit zwei Kaffeelöffeln, die man zwischendurch immer wieder in kaltes Wasser taucht, kleine Klößchen formen und in die leicht siedende Brühe geben. Ca. 15 - 20 Minuten lang auf kleiner Flamme ziehen lassen.

Dann abschalten und noch etwa 10 Minuten nachziehen lassen, bis sie weich genug sind.

Die Grießklößchensuppe mit gehackter Petersilie bestreut servieren.