

Dr. Hermann Otto Solms
Vizepräsident des Deutschen Bundestages

Eisser Frühlingssuppe mit Schwemmkloßchen

„Meine Schwiegermutter, die eine begeisterte Landfrau ist, begrüßt uns bei Besuchen immer mit einer köstlichen Eisser Frühlingssuppe.“

Zutaten und Zubereitung

Man nehme 1 großes Stück Suppenfleisch und Knochen – am besten vom selbstgemästeten Angus- oder Charolaisrind –, fügt viel Suppengrün hinzu – am besten Petersilie, Möhren, Zwiebeln und Sellerie aus eigenem Anbau –, lässt alles in einem großen Topf mit Salzwasser ca. 3 Std. leicht sieden, siebt die Suppe dann durch und fügt reichlich Saisongemüse (Erbsen, Spargel) hinzu. Mit gekörnter Brühe individuell abschmecken.

Für die Schwemmkloßchen lässt man 1/4 l Milch mit Salz und 25 g Butter aufkochen, 125 g Mehl wird auf einmal hinzu geschüttet und man rührt solange, bis sich die Masse kloßartig zusammenballt und vom Topfboden löst. Dann wird der Topf von der Kochstelle genommen und zwei Eier mit 1 Prise Muskat nacheinander eingerührt. Mit 2 Teelöffeln werden Kloßchen abgestochen, in die Suppe gegeben und in der Nachwärme fertig gegart. Mit frischer Petersilie überstreuen und servieren.

Einfach köstlich!

22. November 2006

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:
Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:
Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de