

Dr. Ralf Stegner
Innenminister des Landes Schleswig-Holstein

Apfelsuppe mit (Buchweizen)-Klößchen

Zutaten für 4 Personen

- 6 Äpfel (ca. 900 g)
- 3 EL Vollrohrzucker
- 1 Zitrone
- 1/2 Liter Apfelsaft (naturtrüb)
- 50 g Buchweizengrütze
- 1 Eigelb
- 1 EL Sojamehl
- 2 EL Haselnüsse (gemahlen)
- 1 Bund Zitronenmelisse
- Salz

Zubereitung

Apfelspalten mit zwei Esslöffel Zucker und Zitronenschale in Apfelsaft und 1/8 l Wasser 20 Minuten dünsten. Etwa die Hälfte der Apfelspalten herausnehmen, den Rest durch ein Sieb streichen.

Buchweizengrütze in 1/8 l kochendem Wasser etwa 25 Minuten bei kleinster Hitze ausquellen lassen. Eigelb, Sojamehl, Nüsse, restlichen Zucker und ein halbes Bund gehackte Zitronenmelisse dazu geben.

Alles gut verrühren und mit zwei Teelöffeln Klöße abstechen. Diese etwa 20 Minuten bei kleinster Hitze in leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen.

Apfelspalten, Klöße und Zitronenmelisseblättchen in die Suppe geben. Warm servieren.

Rezept-Quelle:

http://www.rezepterang.de/vegetarisch/vegetarische-rezepte_13.html

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