

Kirschsuppe mit Grießklößchen



vegetarisch

kleinkindtauglich

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Süßkirschen
- 400 ml Wasser
- eine Scheibe Zitrone, unbehandelt
- 2 EL Speisestärke
- 3 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- **Für die Grießklößchen**
- 250 ml Milch
- 50 g Grieß
- 1 EL Zucker
- 1 Eigelb
- **Alternativ: Mehklößchen**
- 250 g Mehl
- 3 Eier
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 ml Milch

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

So wird die Kirschsuppe zubereitet

1. Wasche zuerst deine Kirschen und entsteine sie gründlich. Ich nutze dafür immer einen einfachen Kirschkern, dessen Anschaffung sich wirklich lohnt.
2. Gib die Kirschen dann mit 300 ml Wasser, mit dem Zucker und der Zitronenscheibe in eine Topf und lass sie für 8 Minuten köcheln. Püriere die Suppe nun.
3. Rühre das restliche Wasser mit der Speisestärke an und rühre es dann in die Kirschmasse ein. So entsteht die nötige Bindung.
4. Entferne die Zitronenscheibe und halte die Suppe warm.

Nun kannst du die Grießklösschen zubereiten

1. Bring dazu die Milch mit dem Zucker zum Kochen, rühre den Gries ein und lass ihn einige Minuten köcheln.
2. Rühre das Eigelb unter, forme kleine Klößchen und gib sie in die Kirschsuppe, wo du sie einige Minuten ziehen lässt.

Alternativ: Kirschsuppe mit Mehlklößchen

Vermische alle Zutaten für die Mehlklößchen, steche mit einem Esslöffel kleine Portionen ab und lass sie 10 Minuten in der Suppe köcheln.

Lass die Kirschsuppe abkühlen, bevor du sie servierst, denn kalt schmeckt sie am allerbesten. Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

