

Kirschsuppe mit Grießklößchen



kleinkindtauglich

Kirschsuppe mit Klößchen - ein erfrischend fruchtige Rezept für heiße Sommertage

Kirschsuppe mit Grießklösschen ist ein tolles süßes Sommergericht, das nicht nur Kinder, sondern alle Naschkatzen und Kirschliebhaber mögen. Alternativ kannst du sie auch mit Mehlklößchen zubereiten, so wie es früher viele Omas gemacht haben – das schmeckt für viele dann gleich noch etwas mehr nach Kindheit.

Saison hat die Kirschsuppe bei uns v.a. im Juni und Juli, wenn der Kirschbaum meiner Schwiegereltern uns mit kiloweise süßer, saftiger Süßkirschen versorgt. Dann haben wir meist so viele Kirschen, dass wir uns durch sämtliche Kirschrezepte aus meiner Sammlung kochen.

Zur Kirschenzeit ist es draußen meistens heiß, so dass die Kirschsuppe als Kaltschale ein erfrischendes Gericht für alle bietet.

- **Für die Kirschsuppe brauchst du:**
- 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: Mehlklößchen**
- 250 g Mehl
- 3 Eier
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 ml Milch

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.
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 Minute 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

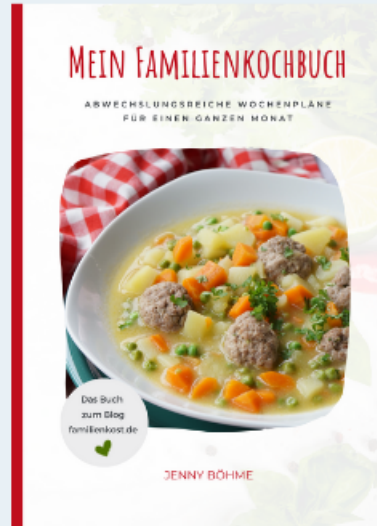
Vermische alle Zutaten für die Mehlklößchen, steche mit einem Esslöffel kleine Portionen ab und lass sie 10 Minuten in der Suppe köcheln.

Lass die Kirschsuppe abkühlen, bevor du sie servierst, denn kalt schmeckt sie am allerbesten.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>