

Griesspeckknödelsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

50g	Speck in Würfelchen geschnitten
50g	Zwiebeln in Würfelchen geschnitten
1 EL	Öl
¼ L	Milch
80g	Butter
110g	Weizengries
1	Ei
2	Eigelb
6 dl	Gemüsebouillon
4	Cherrytomaten
50g	Zucchini in Streifen geschnitten
50g	Karotten in Streifen geschnitten
50g	Sellerie in Streifen geschnitten
1EL	Schnittlauch fein geschnitten
	Salz und Muscat



Zubereitung:

Bratpfanne mit etwas Öl, Zwiebeln und Speck darin leicht anrösten. Mischung in Schüssel geben und Schnittlauch hinzufügen.

Milch mit Butter, Salz und Muskat aufkochen, den Weizengries rasch mit Schwingbesen einrühren und 4 Min. unter ständigem Rühren kochen lassen. Masse umschütten und ca. 5 Min. kühlen lassen.

Anschliessend Ei und Eigelb in die Griesmasse einarbeiten. Teig 10 Min. ruhen lassen. Mit Rundholz ca. 1.5 cm ausrollen und 8 Plätzchen von 8bis10 cm Durchmesser ausstechen. Füllung mit Löffel auf die Griesscheiben mittig auftragen. Griesmasse um die Füllung schlagen und zu dichten, kleinen, runden Knödel formen.

Salzwasser zum Kochen bringen, Knödel einlegen, aufkochen und bei reduzierter Temperatur 12-15 Min. unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Cherrytomaten kurz in heisses Wasser tauchen und Haut abziehen.

Karotten, Sellerie und Zucchiniestreifen kurz in Salzwasser abkochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Anrichten: Jeweils ein Knödel halbiert mit Mischgemüse und einer Cherrytomate in der heissen Bouillon anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min