

# Badische Grünkern-Suppe mit Butter-Klößchen

## Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 EL Butter	80 g Grünkern, geschrotet
1 l Brühe	50 g gerauchter Bauchspeck	1 Bund Blattpetersilie
2 EL geschlagene Sahne		

## Für die Butterklösschen:

1 Brötchen vom Vortag	50 g Butter	2 Eier
Salz	Pfeffer	Muskat

Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter glasig dünsten. Den Grünkernschrot unterrühren und anrösten. Mit Brühe auffüllen und aufkochen. Bei geringer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Speck fein würfeln und zur Suppe geben. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Suppe abschmecken, geschlagene Sahne unterziehen und Petersilie untermischen. Für die Klößchen das Brötchen auf einer groben Reibe oder einem Cutter zu Bröseln reiben. Die Butter schmelzen. In einem Mixbecher die heiße Butter mit einem Ei verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brötchenbrösel untermischen, bis eine dünne Paste entsteht. Diese Paste ca. 10 Minuten stehen lassen, dann aus der Masse kleine Klößchen formen und diese ca. 10 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Suppe anrichten und die Klößchen dazu reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 14. Januar 2009