

# Grieß-Klößchen-Suppe

## Für 4 Personen

500 g Fleischknochen	1/2 TL weiße Pfefferkörner	300 g Siedfleisch
1 Zwiebel	1 Bund Suppengemüse	Salz
250 ml Milch	60 g Butter	80 g Weichweizengrieß
1 Ei	1 Eigelb	Pfeffer
1 Prise Muskat	1/2 Bund Schnittlauch	

Die gewaschenen Fleischknochen mit den Pfefferkörnern in einem Topf mit 1,5 l kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Das Fleisch mit Wasser abspülen und in die kochende Flüssigkeit geben. Die Hitze so reduzieren, dass die Brühe nur noch simmert. Alles 1 Stunde simmern lassen, dabei immer wieder die Brühe abschäumen. Die Zwiebel ungeschält halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne dunkel anrösten. Das Suppengemüse waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Brühe leicht salzen, das gewürfelte Suppengemüse, die beiden Zwiebelhälften zugeben und weitere 30 Minuten simmern lassen. Dann die Gemüswürfel und das Siedfleisch aus dem Topf nehmen, die Brühe passieren, wieder in den Topf geben und abschmecken. Das Fleisch nach Belieben in kleine Würfel schneiden. Es kann mit dem Gemüse als Einlage für die Suppe verwendet werden. Für die Klößchen die Milch aufkochen, Butter darin auflösen und den Grieß einrühren, bis die Masse recht dick wird und fast am Topfboden anbrennt. In eine Schüssel umfüllen, Ei und Eigelb schnell unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen. Aus der Grießmasse mit einem Löffel Nocken abstechen und diese im siedenden Salzwasser ca. 8 Minuten sanft garen. Die Fleischbrühe erneut aufkochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Klößchen als Einlage in Suppenteller geben, mit Fleischbrühe aufgießen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Vincent Klink am 17. Oktober 2013