

# Frühlingskräuter-Suppe mit Grieß-Klößchen

**Für 4 Personen**

**Für die Klößchen:**

250 ml Milch	60 g Butter	80 g Hartweizengrieß
2 Eier	Salz	Pfeffer

**Für die Suppe:**

3 Blätter Bärlauch	1/2 Bund Brunnenkresse	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Sauerampfer	3 Frühlingszwiebeln	2 EL Butter
1 l Gemüsebrühe	1 EL Mehl	150 g Sahne
Salz	Pfeffer	1 Prise Muskat

Für die Klößchen die Milch in einem Topf aufkochen, Butter darin schmelzen und den Grieß einrühren, bis die Masse recht dick wird und fast am Topfboden anbrennt.

In eine Schüssel umfüllen, Eier schnell unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Einen Topf mit Salzwasser aufkochen.

Aus der Grießmasse kleine Klößchen formen und diese im siedenden Salzwasser (oder Gemüsebrühe) ca. 8 Minuten sanft garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Suppe die Kräuter abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen der Brunnenkresse und der Petersilie abzupfen, vom Sauerampfer die Stiele entfernen. Alle Kräuterblättchen, Sauerampfer und Bärlauch fein schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen und putzen, die hellen Abschnitte fein hacken, das Grüne davon in Röllchen schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen, die hellen Frühlingszwiebelabschnitte zugeben und glasig anschwitzen, die geschnittenen Kräuter zugeben und kurz andünsten. Die Brühe angießen und aufkochen lassen.

Mehl mit etwas Sahne verquirlen. Restliche Sahne zur Suppe geben und diese mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das verquirlte Mehl in die kochende Suppe geben und unter Rühren die Suppe leicht binden.

Klößchen als Einlage in Suppenteller verteilen und die heiße Suppe sofort darauf geben, mit grünen Frühlingszwiebelröllchen bestreuen und servieren.

Vincent Klink am 19. April 2018