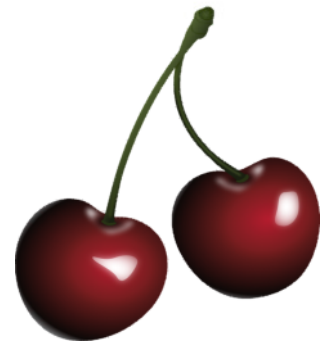


Rezept des Monats

Juli

Kirschsuppe mit Klüten



Zubereitung:

Für die Hausgemachte Kirschsuppe circa 500g Kirschen entsteinen und mit Wasser bedecken. Die Suppe mit 3-5 EL Zucker zum Kochen bringen.

Im Sommer eignen sich auch sehr gut frische Kirschen aus dem Garten, diese sind natürlich viel besser als Kirschen aus dem Glas.

Für die Mehklüten werden etwa 100g Mehl, 1 Ei, etwas Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Milch miteinander vermischen und mit den Rührhaken verkneten.

Aus dem Teig werden esslöffelgroße Teigklumpen ausgestochen und in die kochende Suppe gegeben.

Danach sollte die Suppe weitere 10 min kochen bis sie fertig ist.

Falls die Suppe einen zu dünn erscheint kann man auch noch etwas Puddingpulver hinzugeben.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht das
Küchenteam!



... iss einfach gut!