Klütersuppe

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Ein uraltes Rezept aus dem Norden Deutschlands, althergebracht, neu überarbeitet

Zutaten

- 1 Kilogramm Sauerkirschen
- 4 El brauner Rohrzucker
- 1 Zimtstange
- 1/2 Zitronenschale
- 40 g Speisestärke, angerührt
- 1 l Kirschsaft
- Für die Klüten:
- 250 g Weizenmehl, gesiebt
- 125 ml Vollmilch
- 2 Eier
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kirschsuppe:

Schritt2

Die Kirschen waschen und entsteinen, ev. halbieren.

Schritt3

Den braunen Zucker schmelzen lassen und mit dem Kirschsaft ablöschen; Zitronen - und die Zimtstange dazu geben.

Schritt4

Die Kirschen zufügen, einmal aufkochen, nicht zu weich werden lassen. Die Zitronenschale und die Zimtstange wieder entfernen, die Kirschsuppe mit angerührter Speisestärke "sämig" binden.

Schritt5

Die Klüten.

Schritt6

Das Mehl mit dem Backpulver, 1 Prise Salz und den Eiern zu einem glatten Teig verkneten und mit einem Teelöffel kleine Klößchen abstechen.

Schritt7

In siedendes, nicht kochendes Wasser geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die norddeutsche Klüter Suppe kann sowohl heiß wie auch kalt gereicht werden, köstlich an warmen Sommertagen.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** Klütersuppe

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kluetersuppe/