

# Frühlingskräutersuppe mit Griessklösschen



Zutaten für 8 Personen:

für die Suppe:

6 Blätter Bärlauch  
1 Bund Brunnenkresse  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Bund Sauerampfer  
4 Frühlingszwiebeln  
50 g Butter  
80 g Mehl  
2 lt Gemüsebouillon  
300 g Rahm  
Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Klösschen:

5 dl Milch  
120 g Butter  
160 g Hartweizengriess  
4 Eier  
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

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 ca. 20 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.