

Sauerkirschsuppe

Zutaten:

1,5 kg entsteinte Sauerkirschen

1 l Sauerkirschsaft

Ca. 1 große Tasse Mehl

1 Ei

Etwas Salz

Ca. 2 Eßl. Zucker

Etwas Milch

Einige Kirschkerne zum Mitkochen

Zubereitung:

Die Kirschen mit dem Saft zum Kochen bringen und langsam köcheln lassen. Mehl, Salz, Zucker und Ei mit einer Gabel zu einer sämigen Masse schlagen. Ist die Masse zu steif, sollte man sie mit etwas Milch verdünnen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln aus der Masse kleine Knödel formen und dann in die Suppe geben. So lange köcheln lassen, bis die Knödel oben schwimmen. Je nach Geschmack noch mit Zucker nachsüßen.

Die Suppe ist kalt und warm zu genießen.

Guten Appetit!

(ausprobiert von Birgit Pampel, Morschenich)