

## Rezept der Woche:



## Heidelbeer-Suppe mit Grießklößchen

### Zutaten für 4 Portionen:

600 g Heidelbeeren, 60 g Rohrzucker, 300 ml Saft (Apfel oder Birnensaft),  
1 EL Speisestärke

### **Für die Klößchen:**

500 ml Milch, 1 Prise Salz, 80 g Rohrzucker, 40 g Butter, 100 g Hartweizengrieß, 2 Eier

### Zubereitung:

Die gewaschenen, verlesenen Heidelbeeren, den Saft und den Zucker in einem Topf vermischen und kochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, zu der Suppe geben und kurz aufkochen lassen. Die Suppe abkühlen lassen.

Milch mit Salz, Zucker und Butter aufkochen, Grieß zugeben und unter kräftigem Rühren ausquellen lassen. Vom Herd ziehen und rasch die Eier einrühren, abkühlen lassen.

Von der Grießmasse Klößchen abstechen, in siedendem Salzwasser 10 Minuten gar ziehen lassen und herausnehmen.

Die Suppe und die Klößchen in Teller verteilen und servieren.

**Guten Appetit!**

**Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.**



Hauke Müller > Tel. 05808-749  
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt  
[www.muellers-heidelbeeren.de](http://www.muellers-heidelbeeren.de)