



„Kriebensuppe“ - Milchsuppe mit Kirschgrütze

Zutaten (für vier Portionen):

Milchsuppe

1 Liter Milch
3 EL Zucker
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
1 Zitrone, unbehandelt
Salz

Kriebenteig (Mehlklösschen)

150 g Mehl
3 Eier
4 EL Zucker

Gebräunte Butter

2 EL Butter
1 TL Zucker (zum Karamellisieren)

Kirschgrütze

500 g Schattenmorellen (Glas)
200 ml Kirschsaft
80 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
1 Zitrone, unbehandelt
2 EL Speisestärke
2 EL Wasser

Zubereitung (circa 35 bis 40 Minuten):

Für die Kirschgrütze den Zucker, die Zimtstange und etwas Zitronenabrieb in eine tiefe Pfanne oder Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schotenhälfte ebenfalls zum Zucker hinzufügen. Den Zucker nun zum Schmelzen bringen und karamellisieren, dann vorsichtig den Kirschsaft und etwas Zitronensaft angießen. Wenn sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, Zimtstange und Vanilleschote entnehmen. Die Kirschflüssigkeit mit angerührter Speisestärke abbinden und die Schattenmorellen dazugeben, einmal kurz aufkochen lassen, bis die Grütze andickt und auf kleinster Stufe warmhalten.

Die Eier in einer Schüssel mit Zucker und Mehl zu einem glatten, zähflüssigen Kriebenteig verquirlen. Etwa fünf Minuten ruhen lassen.

Jetzt Milch mit Zucker, einer Prise Salz und etwas Zitronenabrieb in einem großen Topf erhitzen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Zimtstange und der Schote in die Milch geben. Einmal aufkochen, dann auf mittlere Stufe reduzieren.



Zimtstange und Vanilleschote herausnehmen, mit zwei angefeuchteten Teelöffeln kleine Nocken vom Teig abstechen und vorsichtig in die siedende Milch gleiten lassen. Nicht zu viele auf einmal hineingeben, da sie noch etwas aufquellen. Die Klieben bei schwacher Hitze etwa acht bis zehn Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen und fest sind.

In einer kleinen Pfanne die Butter mit einem Teelöffel Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht karamellisieren lassen, bis die Mischung goldbraun und nussig duftet.

Kliebensuppe in vorgewärmte tiefe Teller oder Schalen füllen und mit der gebräunten Butter beträufeln. Die warme Kirschgrütze separat in kleinen Schälchen dazu servieren.

Nährwerte pro Portion:

691 kcal – 21 g Fett – 75 g Eiweiß – 107 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.