Suppen Rezepte

Erbsensuppe Mit Schwemmklobchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Suppe, Eintopf, Vorspeisen, NRW, Deutschland

1 kg Frisch gedöpte Erbsen	2 Liter Brühe oder Salzwasser
1 Stange/n Porree (evtl. mehr)	1 Stich Butter

FÜR DIE KLÖSSE

1 cup Milch	1 cup Mehl
1 Prise Salz	2 Eier (evtl. mehr)
30 g Butter	

Den Porree in feine Ringe schneiden. Die Erbsen und den Porree in der Brühe bzw. in dem Salzwasser garen, mit der Butter verfeinern.

In der Zwischenzeit werden die Klösse wie folgt bereitet: Die Milch mit dem Salz und der Butter aufkochen.

Die gesamte Mehlmenge in die Milch schütten und gut verschlagen, damit sich keine Klumpen bilden.

Am Topfboden abbrennen. Den Kloss etwas abkühlen lassen, dann nach und nach die Eier einrühren.

Mit einem nassen Löffel kleine Klösse abstechen, diese in die heiße Suppe gleiten und darin 10 Minuten ziehen lassen.