



Besser essen.
Besser leben.

Kirschsuppe mit Grießklößchen

👤 2 Personen ⌚ 15 Minuten ⏸️ 5 Minuten 🍲 normal

Zutaten

Kirschsuppe

500 g Kirschen
500 ml Wasser
1 Stck. Zitrone
1 EL Vanilleextrakt
4 EL Zucker
2 EL Speisestärke

Grießklößchen

200 ml Milch
50 g Weizengrieß
1 EL Zucker
1 Stck. Eigelb



Zubereitung

Kirschsuppe

1. Die Kirschen mithilfe eines Strohhalm entkernen. Danach die entkernten Kirschen und 250ml Wasser in den Topf geben. Anschließend einen Streifen einer Zitronenschale in den Topf geben.
2. Die Navigeno auf Stufe "A" einstellen
3. Den Audiotherm auf auf 5 Minuten einstellen und auf das "Möhrensymbol" drehen.
4. In der Zwischenzeit 250 ml Wasser und Speisestärke in eine Schüssel geben und mithilfe eines Schneebesen verrühren.
5. Nach dem Ablauf der Zeit, das Wasser mit der Speisestärke in den Topf geben. Anschließend Zucker und Vanilleextrakt in den Topf geben und noch einmal kurz köcheln lassen. Danach alles in eine Schale geben und in den Kühlschrank stellen.

Grießklößchen

6. Die Navigeno auf Stufe "6" schalten.
7. Milch, Grieß und Zucker in den Topf geben.
8. Alles gut mit einem Schneebesen durchrühren bis eine feste Konsistenz entsteht.
9. Das Eigelb in den Topf geben und ebenfalls gut umrühren
10. Die Klöße in eine Kugel formen.
11. Die Klößchen in kochendes Wasser geben und für 2 Minuten kochen lassen

Verwendete Produkte



Audiotherm



Topf 20cm 2.3l



Topf 20cm 4.0l



Sauteuse 20cm, 2.1l



Navigenio