

Grünkernsuppe mit Semmelklößchen

Zutaten

100 g Grünkernmehl
1 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe
1 kl. Möhre
etwas Sellerie
1 EL Kürbisöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Grünkernmehl mit kalter Brühe glatt rühren, ein paar Minuten quellen lassen. Suppengemüse waschen, putzen und klein schneiden. Dazu geben und alles zusammen unter rühren (brennt leicht an) erhitzen. Klößchen zugeben, ca. 10 - 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lieblingssuppe meiner ganzen Familie

Semmelklößchen

Zutaten

100 g Butter od. Margarine
150 g Paniermehl
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1 Prise Muskat
2 Eier
Petersilie nach belieben

Zubereitung

Weiche Butter schaumig rühren, Eier und Gewürze zugeben und unterrühren, Paniermehl zugeben, so dass ein formbarer Teig entsteht. Ca. 1 Stunde kalt stellen, dann Klößchen formen, in heiße Brühe geben und ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Wurstsalat-Spezial

Zutaten

400 - 500 g Fleischwurst od. in Streifen geschnittene Lyoner
1 mittelgroße Zwiebel
2 große eingelegte Gurken
2 Tomaten
2 hartgekochte Eier
1 Apfel
1 Dose Maiskörner

Dressing:

2 Eßl. Essig
2 Eßl. Öl
1 TL Senf
1 Eßl. Honig
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten würfeln, Dressing darüber verteilen und alles gut mischen. Ca. 1 Stunde durchziehen lassen. Mit Brot und Butter reichen. Hält sich ca. 2 Tage im Kühlschrank

Rezept modifiziert. Original: Meine Oma Mariechen, Echzell
Erfasst 20.09.2018 von Britta Mörschel, Melbach