



Fleiderbeersuppe mit Mehl - Klüten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionel, typisch norddeutsch, alterhergebracht, neu überarbeitet

Zutaten

- Für die Suppe:
- 1 - 1 1/2 l Fliederbeersaft
- (Aus selbst gepflückten Flieder / Holunderbeeren oder aus dem Supermarkt)
- 125 g saure Äpfel in Würfeln
- ½ Stange Zimt
- ½ Zitronenschale
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- 1 Msp. Nelkenpfeffer
- ca.100 g Zucker
- 2 El Speisestärke, Mondamin
- 1 Prise Salz
- Für die Mehl - Klüten
- 200 ml Wasser
- 125 g Weizenmehl
- 30 g Butter
- 3 Eier
- 2 El Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Fliederbeersuppe:

Schritt3

Den Saft mit dem Zucker erhitzen und den Zimt, Nelkenpfeffer, Zitronenschale und Saft, 15 min. „ausziehen lassen.

Schritt4

Danach passieren und mit etwas angerührter Speisestärke sämig binden, nachschmecken.

Schritt5

Die Mehl - Klüten:

Schritt6

Das Wasser und die Butter erhitzen / aufkochen, eine Prise Salz, und den Zucker dazu geben

Schritt7

Das gesiebtes Weizenmehl hinzugeben, soviel wie die wie die Flüssigkeit auf nimmt.

Schritt8

Mit dem Kochlöffel auf der Flamme kräftig rühren, "abbrennen ", bis ein kompakter Klumpen entstanden ist.

Schritt9

Etwas abkühlen lassen, bevor die Eier einzeln dazu gegeben werden, darunter arbeiten..

Schritt10

Mit einem feuchten Teelöffel, (immer wieder in kaltes Wasser tauchen)und feuchten Händen, kleine, ovale Nocken formen.

Schritt11

In siedendes, nicht kochendes Wasser stechen und 3 - 4 min. leise „simmern“ lassen.

Schritt12

Die Apfeleinlage:

Schritt13

Etwas Puderzucker mit Butter hellbraun schmelzen lassen und die Apfelwürfel hinein geben, 2 - 3 min. karamellisieren lassen.

Schritt14

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die Suppe in vorgewärmten Tellern geben, die Apfelwürfel dazugeben, 3 - 4 Mehl Klüten verteilen.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** mehl, norddeutsch, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fleiderbeersuppe-mit-mehl-klueten/>