



# Klüttersuppe

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein uraltes Rezept aus dem Norden Deutschlands, althergebracht, neu überarbeitet

## Zutaten

- 1 Kilogramm Sauerkirschen
- 4 El brauner Rohrzucker
- 1 Zimtstange
- 1/2 Zitronenschale
- 40 g Speisestärke, angerührt
- 1 l Kirschsafte
- Für die Klüten:
  - 250 g Weizenmehl, gesiebt
  - 125 ml Vollmilch
  - 2 Eier
  - 1 Msp. Backpulver
  - 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kirschsuppe:

### Schritt2

Die Kirschen waschen und entsteinen, ev. halbieren.

### Schritt3

Den braunen Zucker schmelzen lassen und mit dem Kirschsafte ablöschen; Zitronen - und die Zimtstange dazu geben.

#### **Schritt4**

Die Kirschen zufügen, einmal aufkochen, nicht zu weich werden lassen. Die Zitronenschale und die Zimtstange wieder entfernen, die Kirschsuppe mit angerührter Speisestärke "sämig" binden.

#### **Schritt5**

Die Klüten.

#### **Schritt6**

Das Mehl mit dem Backpulver, 1 Prise Salz und den Eiern zu einem glatten Teig verkneten und mit einem Teelöffel kleine Klößchen abstechen.

#### **Schritt7**

In siedendes, nicht kochendes Wasser geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Die norddeutsche Klüter Suppe kann sowohl heiß wie auch kalt gereicht werden, köstlich an warmen Sommertagen.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** Klütersuppe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kluetersuppe/>