

Rotwein - Pflaumensuppe mit Grießnocken

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Saisonal „schmackig“, leckere Alltagsküche, althergebracht immer wieder lecker

Zutaten

- Für die Rotwein - Pflaumensuppe:
- 1 kg frische Pflaumen oder Zwetschgen
- 150 ml trockener Rotwein
- 250 ml Apfelsaft
- 100 g brauner Rohrzucker
- ½ Tl gemahlener Zimt
- Saft ½ Zitrone, etwas Abrieb
- Für die Grießnocken:
- 50 g Hartweizengrieß
- 125 ml Milch
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Tl Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 El Butter
- 1 ganzes Ei
- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
- Zunächst die Pflaumen / Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und grob würfeln, in einem ausreichend großen Topf geben. Den Zucker, Zimt, Zitronensaft und Abrieb dazu geben und mit dem Rotwein und Apfelsaft aufgießen. Bei geschlossenem Deckel ca. 25 min. köcheln lassen. Nach schmecken, ev. etwas nachsüßen, angerührter Speisestärke „sämig“ binden.
- Die Grießnocken:
- Die Milch mit der Butter, dem Zucker und Vanillezucker und 1 Prise Salz aufkochen und ständig, den Grieß einrieseln lassen. 1-mal kurz aufstoßen lassen, zurückziehen und das Ei mit einem Schneebesen unterheben.
- Mit 2 Teelöffeln le, glatte Klößchen formen und in siedendes Salzwasser ca. 5 min. gar ziehen lassen. Danach mit einer Schaumkelle heraus fangen und auf Küchentrepp ablaufen lassen.
- Anrichtevorschlag:
- 5 - 6 Klößchen in die angerichtete Suppe placieren und mit Zimtzucker bestreut servieren.

Zubereitungsart

Es wurden keine Arbeitsschritte gefunden!

Tags: griesnocken, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotwein-pflaumensuppe-mit-griessnocken/>