

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Maultäschle, Grießklößchen, Flädle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Traditionelle, regionale **Schwäbische Hochzeitssuppe** mit Maultäschle, Grießklößchen, Flädle - ein Genuss für Liebhaber regionaler Suppenspezialitäten.

Bei GekonntGekocht finden Sie viele leckere Maultaschenrezepte, unter anderem auch ein Rezept für schwäbische Spinat-Maultaschen mit Eigelb in leckerer Kräuterbouillon.

Zutaten

- Für die Brühe:
 - 1 l klarer Rinderfond (kräftige Brühe)
 - 4 kleine Maultaschen (GekonntGekochtschwäbische Spinat-Maultaschen)
 - 3 El Schnittlauch
- Für die Grießklößchen:
 - 40 g Markenbutter
 - 1 Ei
 - 100 g Hartweizengrieß
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat
- Für die Flädle:
 - 100 g Weizenmehl, gesiebt
 - 1/4 l Milch
 - 2 Eier
 - Salz
 - Muskat
 - Etwas Butter zum herausbraten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Grießklößchen:

Schritt2

Die weiche Butter mit einem Schneebesen schaumig rühren, das Ei dazu geben und den Grieß einrieseln lassen, verrühren.

Schritt3

Salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen, etwas ruhen lassen.

Schritt4

Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln ovale Nocken formen, abstechen und in siedendem Salzwasser 6 - 8 min. garen.

Schritt5

Die Flädle:

Schritt6

Zu dem gesiebten Mehl die Eier geben, etwas salzen und mit Muskatnuss würzen. Alles mit der Milch glatt zu einem „schlanken Crepeteig“ verrühren.

Schritt7

In einer kleinen, beschichteten Pfanne mit etwas Butter möglichst dünne Crepes, ohne viel Farbe, heraus backen. Auskühlen lassen und in dünne Streifen schneiden.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Grießklößchen, Flädle und die Maultaschen in vorgewärmten Tellern anrichten und die heiße Fleischbrühe aufgießen, frischen Schnittlauch darüber geben.

Rezeptart: Schwäbisch **Tags:** flädle, grießklöße, maultaschen, schwäbisch, Suppe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebische-hochzeitssuppe-mit-maultaeschle-griesskloesschen-flaedle/>