Grießklößchen-Gemüse-Suppe

Kategorie: Suppen und Eintöpfe - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: möglich

500 g	Spitzkohl
2,0	Möhren
300 g	Kartoffeln
1,0	Zwiebel
200 g	Kassler
850 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Milch
	Salz
75,0 g	Weizenvollkorngrieß
1,0	Ei
3,0 EL	Schnittlauchröllchen
2,0 EL	frisch gehackte Petersilie
	Pfeffer

(Angaben für 4 Personen)



Grießklößchen sind ganz einfach herzustellen und sie bereichern diese einfache Gemüsesuppe ungemein. Durch die Kassler-Würfel erhält die Suppe noch eine Extraportion Würze. Aber auch ohne diese als vegetarische Variante wird niemand diese Suppe verschmähen. Anstelle von Spitzkohl kann man auch Weißkohl verwenden.

Zubereitung

Den Kohl putzen und in Streifen schneiden. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden, die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Kassler waschen, mit Küchenpapier trocknen und in grobe Würfel schneiden. Alles zusammen in der Brühe gar kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Milch leicht salzen und zum Kochen bringen. Den Weizengrieß einrühren, bis sich der Brei vom Boden zu lösen beginnt. Dann vom Herd nehmen, das Ei einrühren und die Masse kurz abkühlen lassen. Die gehackten Kräuter einrühren. Aus dem Grieß mit den Händen Klößchen rollen und 5 Minuten vor Ende der Garzeit in die Suppe geben.
