Semmelklößchen – Suppe

Die beliebte Suppeneinlage in glutenfreier Form! Herrlich zart und schmackhaft!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, hefefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 4 Personen

250ml Wasser
30g Butter (ggf. laktosefrei)
35g glutenfreien Grieß, z.B. aus Hirse, Reis, Mais oder Buchweizen
Etwa 75g glutenfreie Semmelbrösel (ich verwende Semmelbrösel von Werz)
1 TL Salz
1 Ei (M)
1,5 L Brühe
Schnittlauch zum Bestreuen

1. Wasser und Butter in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Grieß zugeben und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Dann den Topf von der Kochfläche nehmen, mit einem Deckel verschließen und 10 Minuten quellen lassen. Anschließend durchrühren und die Masse einige Minuten abkühlen lassen.
2. Brösel, Salz und Ei zugeben und gut unter die Grießmasse rühren. Den Klößchenteig 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
3. In einem Kochtopf Brühe zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren, sodass die Brühe nicht mehr kocht. Nun aus dem

Klößchenteig mithilfe von zwei Löffeln Nockerl formen. Für kleine Nockerl zwei Teelöffel verwenden, für große Nockerl zwei Esslöffel hernehmen. Die Klößchen in die Brühe einlegen. Kleine Klößchen 10 Minuten ziehen lassen. Große Klößchen 20 Minuten ziehen lassen. Hierbei darf die Brühe **nicht** kochen, sonst zerfallen die Klößchen!
4. Die Semmelklößchen-Suppe mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Milchfrei – Tipp: Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

