

ERBSENSUPPE MIT KLÖßEN

Zutaten

¼ l Milch
100g Butter
125g Gries
2 Eier
2 Pfund Rindfleisch
½ Pfund Erbsen
Salz und Muskat

Zubereitung

Milch in einem Topf aufkochen. Mit Butter, etwas Salz und Muskat würzen. Gries unter ständigem Rühren in die Milch gießen. Eier aufschlagen und 1 Minute lang in den inzwischen festen Brei hineinrühren. Mittlerweile Rindfleisch kochen und aus der Brühe nehmen. Erbsen hineinschütten und kochen lassen. Jetzt die Griesklößchen formen und in der Brühe garziehen lassen. Nun das gekochte Rindfleisch in kleine Würfel schneiden. Kurz vor dem Servieren gibt man noch kleingehackte Petersilie darauf.