

Rezepte aus dem Hessenpark



Grüne Erbsensuppe und Mehlklöße

250 Gramm grüne Erbsen in
2 Esslöffel Butter 5 Minuten erhitzen. Dann
2 Esslöffel Mehl darüber sieben und mit den Erbsen und dem Fett
 vermischen. Weitere 5 Minuten unter Rühren erhitzen, mit
1 Liter Brühe ablöschen, aufkochen und dann die Erbsen bei schwacher Hitze
 fertig garen. In der Zwischenzeit aus
500 Gramm Mehl und
3 Eiern einen Teig schlagen. Mit einem Esslöffel kleine Klößchen
250 Milliliter Milch oder Wasser abstechen und diese in kochendem Salzwasser portionsweise
 garen. Die Klößchen sind gar, wenn sie oben schwimmen, das
 dauert je nach Größe der Klößchen zwischen 15 und 30
 Minuten. Wenn die Erbsen gar sind, mit Salz und Pfeffer
 abschmecken und frische Kräuter darüber streuen.