

# Rezepte aus dem Hessenpark



Das erste Rezept stammt aus dem Jahr 1937 und ist seit vielen Jahren ein Klassiker. Weil eine gute Suppe niemals aus der Mode kommt, gibt es dazu noch Abwandlungen aus den Jahren 1973 und 2006.

## Grießklößchen zur Suppe

125 Milliliter Milch,  
125 Milliliter Wasser

1 Esslöffel Butter,

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

125 Gramm Weichweizengrieß

2 Eier

und

zum Kochen bringen.

hineinstreuen und rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Abkühlen lassen.

nacheinander in die Masse rühren. Mit einem Teelöffel kleine Klößchen abstechen, in die kochende Suppe einlegen und ziehen lassen.

## Fleischklößchen

1 Brötchen

200 Gramm gemischtes Hackfleisch

1 Zwiebel

20 Gramm Fett

1 großes Ei oder 2 kleine Eier

1 Prise Salz

Gewürze

vom Vortag einweichen, ausdrücken und dazugeben.

fein würfeln und in

dünsten. Die gedünsteten Zwiebeln,

und

sowie weitere

z.B. Pfeffer und/oder Paprika, Muskat zum Fleischteig geben. Kleine Klößchen formen in die kochende Suppe geben und ziehen lassen.

## Schwemmklößchen

250 Milliliter Milch

1 Prise Salz

25 Gramm Butter

125 Gramm Mehl

2 Eier

1 Prise Muskat

mit

und

ankochen.

auf einmal hineinschütten und so lange rühren, bis sich der Teig zusammenballt und vom Topfboden löst. Topf vom Herd nehmen und

eines nach dem anderen in die heiße Masse rühren. Mit abschmecken. Mit einem in kaltes Wasser getauchten Teelöffel Klößchen abstechen, in die schwach siedende Suppe geben und 10 Minuten ziehen lassen.