

Kirsch-Suppe, Grießknödel, Keks-, Semmelbröseln, Sahne

Für zwei Personen

Für die Suppe:

700 ml Sauerkirschen mit Saft	1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 EL Butter
2 TL Maisstärke	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 EL Zucker

Für die Grießknödel:

1 Zitrone, Abrieb	1 Ei	1 EL Butter
120 ml Milch	4 TL Schokoladenflocken	90 g Weichweizengrieß
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 EL Zucker	1 Prise Salz

Für die Brösel:

150 g Butter	2-3 EL Semmelbrösel	60 g Mehl
1 Msp. Backpulver	40 g Puderzucker	

Für die Garnitur:

2-3 Bl. Zitronenmelisse	5-7 Kirschen mit Stiel	10 ml Sahne
	1 Pck. Sahnesteif	

Für die Suppe: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kirschen mit dem Saft, der Vanilleschote und dem Zucker in einem Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote herausnehmen.

Maisstärke in einem Glas mit kaltem Wasser glattrühren, zu der Suppe geben und wenige Minuten unter Rühren weiter köcheln. Die Suppe kann auf niedriger Stufe weiter kochen. Zum Schluss die Butter einrühren, damit die Suppe schön glänzt. Suppe mit Zitronensaft und ggf. Abrieb abschmecken.

Für die Grießknödel: Milch mit dem Zucker, der Prise Salz, der Vanilleschote und der Butter in einem Topf erhitzen. Wenn die Milch kocht, die Vanilleschote herausnehmen, den Grieß dazugeben und weiterkochen, bis sich die Masse vom Topf löst. Dann in eine Schüssel geben, 2 Minuten abkühlen lassen und das Ei schnell unterrühren und weiter abkühlen lassen.

Zitrone heiß abspülen und 2 TL Schale abreiben. Schokoladenflocken mit der Zitronenzeste mischen.

Aus dem Grießteig Kugeln formen und jeweils einen Teelöffel der Schokoladenmasse in die Mitte drücken.

Knödel dann in simmerndem Wasser 10 Minuten garen. Anschließend in den Bröseln schwenken (s.u).

Für Semmelbrösel, Kekskrümel: 50 g Butter mit Puderzucker, Backpulver und Mehl vermengen. Teig in einen Spritzbeutel geben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech Kekse aus der Masse spritzen und im heißen Ofen 8 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Dann zerbröseln.

Restliche Butter in einer Pfanne erwärmen, bis sie schön braun wird.

Semmelbrösel und Kekskrümel dazugeben und etwas rösten.

Knödel in den Bröseln schwenken.

Für die Garnitur: Sahne etwas aufschlagen. Gericht mit Kirschen, Sahne und Zitronenmelisse garnieren.

Jacek Jankowski am 21. August 2025