

Wer kennt´s? Die gute alte Rieberlesuppn?

Bei einem Kochkurs hat uns eine Teilnehmerin von der Rieberlesuppn (Geriebene Teigsuppe) aus ihrer Kindheit vorgeschwärmt. Sie gehe ganz einfach:

Zutaten:

125 g Roggenmehl

1 Ei

Salz

1250 ml Brühe

Da gerade Bärlauch Saison ist und wir der Suppe etwas mehr Pepp verleihen möchten, geben wir noch 2 Handvoll kleingeschnittenen Bärlauch hinzu. Es kann aber auch jedes andere Kraut wie z.B. Schnittlauch hinzugegeben werden.

Zubereitung:

Ei mit der Gabel verquirlen, auf das Mehl geben, etwas Salz und den kleingeschnittenen Bärlauch hinzugebe und mit den Händen verreiben, bis alles gebunden ist. In die siedende Brühe einsträuen und schnell mit dem Schneebesen verrühren, damit es keine großen Klumpen gibt. Ca. 15 Minuten ziehen sieden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wohl bekomms´!

Quelle: Miriam Dick, Projektleitung Genussregion Niederbayern und Kräuterpädagogin