



Rezept: Klunkersuppe

„Mus´che macht lustig, aber schwach auffe Beine“

Mit dieser Redensart ist schon gesagt, dass die Suppe nicht stark sättigend ist.

Zutaten:

- 1 Liter Milch
- Etwas Salz,
- 1 Ei
- 4 EL Mehl
- Etwas Wasser
- Ca. 2. Esslöffel Zucker
- Ca. 1 EL Butter



Und so wird´s gekocht:

1. Das Ei mit dem Mehl verrühren
2. Vorsichtig ca. 2-3 Teelöffel Wasser unterrühren, bis sich kleine Klümpchen bilden
3. Diese unter ständiges Rühren in die kochende Milch geben
4. Ca. 5-10 Minuten garkochen
5. Mit Salz und Zucker abschmecken
6. 1 EL Butter in der fertigen Suppe zergehen lassen