Ilse Für geb. Jürges Rezept von 1870
aus Sandkamp – Birnensüppe – Dora Jürges
Urgroßmutter

– Zutaten –

1,) Kasseler – Nacken mit Knochenanteil –
2,) Birnen – gute alte Sorte – keine Tafelbirne –
3,) Kartoffeln – wohlschmeckende Sorte – Leyla –
4,) Eier – Mehl – Salz – Hartweizengrieß –
5.) Weißbrot oder Toastbrot – Butterschmalz –

Für 6 Personen – Zubereitung –

1,) 2½ kg Fleisch kochen – Birnen 1 kg und nach gexh. mehr.
getrennt kochen – alles am Vortag.
Ebenso Weißbrot – oder Toastbrot in Würfel anrösten mit
Butter-
schmalz

2,) Fleisch erwärmen – heraus nehmen und in
Scheiben schneiden – separat warmhalten.
Brühe durchsieben – Haarsieb – Birnensaft dazu
geben.

3,) Durchgepreßte Kartoffeln mit 2 Eier – Salz – Mehl
1–2 Eßl. Grieß gut vermengen mit rösti Würfeln
und zu einer Wurst formen.
Pro Pers. rechnet man 3 Klöße – gleich große der
16–20 Kartoffel –

4,) Breiten Topf mit der Brühe und den Saft erhitzen.
Den Teig auf ein Schneidebrett legen und mit dem
Messer die Größe schneiden und formen – kein Wasser
für die Hände – sondern nur Mehl vermischt mit
etwas Grieß. Tipp, – damit die Suppe semig wird,
etwas Grieß mit den Klößen zusammen einstreuen.

Die Klöße langsam ziehen lassen – schwimmen die Klöße, dann die erwärmten Birnen dazu geben.
Die Fleischscheiben auf den Teller verteilen gleich essen – oder kleinschneiden und mit Birnensuppe auffüllen.

Guten Appetit
wünscht Euch Ilse Zur

ILSE ZUR
KNÜPPELDAMM 7
38442 WOLFSBURG
TEL.:05361-36067