Graupensuppe

Die Graupensuppe ist sehr deftig und dieses Rezept macht bestimmt satt.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Foto: FamBieneck

Zutaten

500 g	Suppenfleisch (mageres vom Rind)
1 l	Gemüsebrühe
250 g	Graupen (mittel)
1 Bund	Suppengrün
3 Stk.	Kartoffeln
2 Stk.	Bratwürste (grobe)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Das Fleisch in einem Topf mit 1 1/2 l Brühe geben und 60 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Graupen waschen und in Salzwasser ebenfalls 20 Minuten köcheln lassen. Die Graupen danach in ein Sieb geben und abspülen.

2. Die Kartoffeln schälen, das Gemüse putzen und alles klein schneiden. Nach einer Stunde Garzeit das Fleisch in Würfel schneiden, das Gemüse und die Graupen zur Suppe geben, weitere 20 Minuten kochen lassen.

3. Das Brät zu kleinen Kugeln aus der Bratwurst drücken und 5 Minuten vor Beendigung der Kochzeit in die Suppe geben. Eventuell nochmals mit Salz, Pfeffer und Gewürzen sowie Kräutern nach Wahl und Geschmack nachwürzen.

Tipp

Die Graupensuppe noch mit Petersilie bestreuen.