Krupnik

Dieses Rezept für herzhafte Krupnik Suppe stammt aus Polen. Das magere Rindfleisch gibt dieser Mahlzeit das typisch herzhafte Aroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

260 g	Rindfleisch (mageres)
250 g	Graupen
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Petersilienwurzel
0.5 Stk.	Sellerie
260 g	Kartoffeln
1 Prise	Majoran
1 Prise	Petersilie
120 g	Pilze (Waldpilze oder Champignons)
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Eingangs für die Krupnik Graupensuppe Pilze putzen und fein schneiden. Den Topf mit Wasser füllen und kräftig salzen. Pilze und Rindfleisch hineingeben und 40 Minuten kochen.

2. Die Graupen zum Rindfleisch geben und nochmals 10 Minuten kochen. Karotten, Sellerie wie auch Erdäpfel schälen und zerschneiden. Petersilie unter fließendem Wasser abspülen und fein hacken. Das gesamte Gemüse und die Petersilie in den Topf geben und mit dem Rindfleisch weiterkochen. Zum gegenwärtigen Zeitpunkt Rindfleisch entnehmen und fein zertrennen. Wieder in den Topf geben.

3. Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Zwiebeln abziehen und würfeln, um diese in der heißen Butter zu dünsten. Die glasigen Zwiebeln kommen ebenfalls zur Suppe. Abschließend mit Majoran, Pfeffer sowie Salz nachwürzen und dampfend genießen.

Tipp

Vor dem Anrichten frisch geschnittene Petersilie über die Krupnik Suppe streuen und eine Scheibe Kornbrot reichen.