

Marburger Graupensuppe

aus Deutschland

Mit dieser Suppe verbinde ich Erinnerungen aus meiner Kindheit. Meine Mutter hat sie oft für uns gekocht und mir beigebracht wie ich sie selber zubereite.

Ich finde, dass Marburg eine sehr multikulturelle Stadt ist. Viele Nationen treffen hier auf einander und genau das macht Marburg für mich zu etwas Besonderem.



Zutaten (4 Personen):

- 200g Graupen
- 150g Speck (feine Streifen)
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- ¼ Sellerieknolle
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Kümmel
- 2 l Gemüsebrühe
- Blattpetersilie

Zuerst das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden (Lauch in feine Ringe, Karotte in feine Streifen und Sellerie in kleine Würfel). Nun die kleingehackte Zwiebel in Öl kurz anbraten und Speck und Gemüse hinzufügen. Dieses ebenfalls kurz anbraten, Graupen dazu geben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Für ca. 30 Minuten köcheln lassen und danach mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Vor dem Servieren mit frischer, grob gehackter Blattpetersilie bestreuen.

Diese Suppe stammt von Melody Gardner vom Bistro A-Capella aus Marburg

