

18) Graupensuppe

Hessen

Die Suppe gab es immer, wenn das Geld zum Monatsende knapp war.

Zutaten:

- 2-3 Liter Wasser
- 500g Suppenfleisch (Schwein oder Rind, in diesem Rezept Rind)
- 2 Zwiebeln
- 4 Lorbeerblätter
- Wurzelgemüse
- Lauch
- Kartoffeln
- Perlgraupen
- Salz
- Pfeffer
- gehackte Petersilie

Zubereitung:

Suppenfleisch, geschnittene Zwiebeln und Lorbeerblätter ins Wasser geben und gar kochen.

Graupen bedeckt in Wasser 10 min kochen. Dann abgießen und abgedeckt zur Seite stellen.

Kartoffeln und Wurzelgemüse schälen, waschen und würfeln. Alles mit ca. 2-3 Liter Fleischbrühe aufgießen, mit Salz würzen und ca. 20-30 min gar kochen.

10 min vor Ende der Garzeit Lauch schneiden und zusammen mit dem Fleisch dazu fügen.

Nach Ende der Garzeit Graupen und Petersilie zur Suppe geben.

Guten Appetit! :)