

Perlgraupensuppe

Rezept von Karl-Friedrich und Ute Roth, Landgasthof „Zum Bogen“, Gründau
Rothenbergen

Zutaten:

2 l Rinderfond, gewürzt

500 g feingehackte Zwiebeln

Karotten, Lauch und Staudensellerie – zu gleichen Teilen

100 g Perlgraupensuppe

je 1 Zweig Rosmarin und Thymian

Olivenöl

Pfeffer, Salz, Muskat

Zubereitung:

Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, entstielte und kleingehackte Kräuter dazugeben. mit anschwitzen, bis sie duften. Mit Fond aufgießen und erhitzen. Gemüsewürfelchen dazugeben. Die Perlgraupen kochen, absieben, mit kaltem Wasser abspülen, um die Trübstoffe zu entfernen. In die Suppe geben. Nach Geschmack mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.