

## Perlgraupensuppe

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

### Zutaten

2 l Rinderfond, gewürzt

500g feingehackte Zwiebeln

Karotten, Lauch und Staudensellerie, zu gleichen Teilen

100g 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.