

Graupensuppe mit Beinscheibe

Zutaten für 4 Personen:

600g Beinscheibe

300 g Graupen

250 g Kartoffeln

1 Bund Suppengrün (Karotten, Sellerie, Lauch)

1 geschälte Zwiebel

2 Lorbeerblätter

4 Gewürznelken

Salz, Pfeffer, gekörnte Brühe

1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Beinscheibe in reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Zwiebeln halbieren, mit den Gewürznelken und Lorbeerblättern zum Fleisch geben und köcheln lassen bis das Fleisch gar ist.

Fleisch aus der Brühe nehmen, vom Knochen abtrennen und kleinschneiden.

Suppengemüse putzen und kleinschneiden, Graupen waschen und abtropfen lassen, Kartoffeln schälen und klein schneiden.

Alles in die Fleischbrühe geben, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze kochen lassen.

Zum Schluss das Fleisch wieder in die Suppe geben und diese mit Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!