

Graupensuppe mit Kasselrippchen

Zutaten für 6 Portionen:

750 g Kasselrippchen
150 g Graupen, feine
3 Liter Wasser
200 g Kartoffeln
1 kl. Knolle Sellerie
1 Wurzel Petersilie, 1 Bund Petersilie
2 Stangen Lauch, (ca. 300g)
250 g Möhren, 2 Zwiebeln

Zubereitung:

Rippchen mit 2 l kaltem Wasser in einem großen Topf aufkochen, abschäumen und bei mittlerer Hitze 60 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit Graupen mit kaltem Wasser in einem anderen Topf ansetzen, aufkochen, auf ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abrausen. Zu den Rippchen geben und mitkochen lassen.

Kartoffeln, Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch, Möhren, Zwiebeln putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Alles ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit in die Suppe geben. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Rippchen aus der Suppe nehmen, Knochen auslösen, Fleisch klein schneiden und mit der Petersilie wieder in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu eine Scheibe Brot reichen.

Guten Appetit!