

Klink & Nett: Rilles Ralles / Pfälzer Graupen-Suppe

😊 happy-mahlzeit.com/2021/08/10/klink-nett-rilles-ralles-pfaelzer-graupen-suppe

Zutaten für 2 – 4 Personen:

- 100 g große Graupen (Kälberzähne)
- 200 g Zwiebeln, gewürfelt
- 250 g Dörrfleisch (geraucherter Bauch, Speck)
- 50 g Schweineschmalz
- 1/4 Sellerieknolle
- 1 Karotte
- 1/2 Stange Lauch
- 1 Liter Rinderbrühe
- 50 g Butter
- Majoran
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Graupen 2 Stunden vorher einweichen.

Speck oder Dörrfleisch grob würfeln, anbraten und mit der Hälfte der Zwiebeln und den Graupen anschwitzen. Rinderbrühe aufgießen und 20 Minuten köcheln.

Sellerie, Karotten und Lauch fein würfeln und 5 Minuten mitkochen. Mit Muskatnuss, Salz und Majoran abschmecken.

Die restlichen gewürfelten Zwiebeln in Butter anschwitzen, bis sie braun sind. Die Suppe damit abschmelzen.

Rezept: Vincent Klink & Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 5. März 2015

Episode: Suppen