

Graupen-Suppe mit Bündnerfleisch

Für 2 Personen

40 g Graupen, fein	150 g Bündnerfleisch	25 g Lauch
25 g Karotten	25 g Knollensellerie	1 Zwiebel, klein
750 ml Geflügelfond	100 ml Sahne	25 g Butter
1 Muskatnuss	1 Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer, schwarz		

Das Bündnerfleisch fein würfeln. Die Karotten und den Knollensellerie schälen und mit dem Lauch in feine Stücke schneiden. Das Fleisch, das Gemüse und die Graupen in der Butter anschwitzen. Anschließend das Ganze mit dem Fond auffüllen und je nach Größe der Graupen 20 Minuten köcheln lassen. Falls es nötig wird, die Suppe zwischendurch mit etwas Wasser verdünnen. Nun die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Kurz vor dem Anrichten den Schnittlauch fein schneiden und dazugeben. Die Sahne halbsteif schlagen und auf die angerichtete Suppe einen Klecks Sahne löffeln.

Kolja Kleeberg am 29. Januar 2010