

Münchner Graupen-Suppe mit gepökelter Kalb-Zunge

Für 4 Personen

100 g Perlgraupen	1,3 l Geflügelbrühe	1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke	0,5 Karotte
100 g Zucchini	1 Frühlingszwiebel	150 g Kalbszunge,gekocht,gepökelt
100 g Bauchspeck, geräuchert	1 EL Öl	1 TL Korianderkörner
1 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 EL Petersilie	40 g Butter, kalt	2 EL Butter, braun
Salz	Chili, mild (gemahlen)	Muskatnuss
Kerbelblätter		

Die Graupen von kaltem Wasser bedeckt eine Stunde wässern lassen. Dann über einem Sieb abtropfen lassen. In einem Topf die Brühe aufkochen. Die Zwiebel schälen, mit dem Lorbeerblatt belegen und mit der Gewürznelke fest stecken. Die gespickte Zwiebel mit den Graupen in die Brühe geben und etwa 20 bis 30 Minuten kaum merklich köcheln lassen. Inzwischen die Karotte schälen, die Zucchini und die Frühlingszwiebel putzen, waschen und alles in kleine Würfel schneiden. Den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Die Kalbszunge in einen halben Zentimeter große Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln im Öl kross braten und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Korianderkörner in einer Pfanne bei milder Hitze rösten und in eine Mühle füllen. Die Zitronen-Schale abreiben. Die Gemüsewürfel mit der Kalbszunge am Ende der Garzeit in die Suppe rühren. Zitronenabrieb, halbierte Knoblauchzehe und Ingwer einlegen, einige Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Mit Salz, Chili, Muskatnuss und Koriander aus der Mühle würzen und den Speck mit der Petersilie hinein rühren, mit brauner Butter abschmecken. Graupen auf einem Sieb abgießen (Sud auffangen), die Graupen in warmen Tellern anrichten. Die Butter in den Sud mixen und auf den Graupen verteilen, mit Kerbelblättern garnieren.

Alfons Schuhbeck am 29. Januar 2010