

Omas Rezeptesammlung

Benediktinersuppe

Gattung: Suppe, Gemüse, Fleisch

2	Bund Petersilie (gehackt),	3	Essl. Sahne,
1	Essl. Butterfett,	1	Eigelb,
1,50	Liter Fleischbrühe,		Muskatnuss,
2	Essl. Grieß,	1	Msp Safran

Butterfett in einem Topf erhitzen und darin die Petersilie leicht andämpfen.

Mit der Fleischbrühe ablöschen.

Den Grieß einrühren und 10 Minuten kochen lassen.

Mit Muskatnuss abschmecken.

Das Eigelb mit der Sahne verrühren und den Safran untermischen.

Vor dem Anrichten die Suppe damit verfeinern.