

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Grünkernsuppe

Gattung: Baden, Freiburg, Grünkern, Suppe, Gemüse

40 g	Butter,	Pfeffer,
125 g	Grünkerngrieß,	Muskatnuss
1,50 Liter	kräftige Fleischbrühe,	

In heißer Butter den Grünkerngrieß hellbraun rösten.

Mit wenig Brühe ablöschen und in gleichem Maß, wie die Grünkernmasse unter Rühren fester wird, allmählich mit der Brühe auffüllen.

Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten köcheln lassen.

Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Man kann in die kochende Suppe ein Ei geben und mit der Gabel flockig schlagen oder die Suppe beim Anrichten mit Sahne verfeinern.