



Griesssuppe mit Lauch und Speck

Eine Suppe für kühle Tage (auch wenns bereits Frühling ist: 12. Mai). Der Speck wird in der Bouillon vorgekocht, damit er auch schön weich wird. Sobald er soweit ist, wird das Maisgriess in einer zweiten Pfanne kurz angeröstet, der Lauch zugegeben, etwas mitgedünstet und dann mit der Speckbouillon aufgegegossen und nochmals gekocht, damit auch der Lauch gar wird. Zum Schluss wird etwas Sauerrahm untergerührt, das macht sie Suppe fein und leicht sämig.

Anstelle des Maisgriess kann genauso gut Weizengriess verwendet werden.

Zutaten

12cm	Lauch mit viel Grün
80g	Kochspeck
2El	Maisgriess (ca. 40g)
5dl	Hühnerbouillon
1	Lorbeerblatt
1El	Sauerrahm
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Lauch längs halbieren und in 5mm breite Streifen schneiden. Schwarte vom Speck wegschneiden und beiseite legen. Speck in ca. 1cm breite Streifen schneiden.

Bouillon mit dem Lorbeerblatt und der Speckschwarte aufkochen. Speckstreifen zugeben und 45 Minuten köcheln lassen. Der Speck sollte gut weich werden.

In einer zweiten Pfanne Bratbutter mässig erhitzen. Maisgriess zugeben und kurz anrösten. Das Griess sollte sich nicht bräunen, aber es sollte ein feiner Röstduft aus der

Pfanne steigen. Lauch zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten.

Lorbeerblatt und Speckschwarte aus der Bouillon fischen und die Bouillon mit dem Speck in die Pfanne mit dem Lauch giessen. 1dl Wasser zugiessen und 30 Minuten köcheln lassen. Suppe von der Herdplatte ziehen, sobald sie nicht mehr köchelt, Sauerrahm einrühren. Mit etwas Pfeffer abschmecken.

Suppe anrichten und mit einem kleinen Klacks Sauerrahm garnieren.





