



## Randensuppe mit Gersten-Nocken - Borschtsch mit Graupen

Die Randensuppe mit ganz unterschiedlichen Zutaten gehört eindeutig zur nordosteuropäischen Küche. In Polen, der Ukraine, Tschechien und Russland gehört Borschtsch sozusagen zum kulinarischen Inventar. Angerichtet wird sie meist mit Sauerrahm und oft auch mit Gerste. Die Gerste kann auch separat zu einer dicken Suppe gekocht werden, die mit Mehl gebunden wird. Daraus lassen sich dicke, weiche Nocken abstechen, die als Suppeneinlage bestens zum Borschtsch passen.

### Zutaten (2 Portionen)

250g Rande vorgekocht  
1 Zwiebel, ca. 40g  
80g Kartoffel  
2 Knoblauchzehen  
2 Lorbeerblätter  
8dl Gemüsebouillon  
1Tl Essig  
Bratbutter  
  
Sauerrahm

### Graupen-Nocken:

80g Rollgerste  
3dl leicht gesalzenes Wasser  
1/2El Mehl  
Muskatnuss, Pfeffer

### Zubereitung

Zwiebel grob hacken. Kartoffel schälen und zu Würfeln schneiden. Knoblauch grob hacken. Zum Schluss (wegen dem Abfärben) Rande schälen und zu Würfeln schneiden.

Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln in Bratbutter andünsten bis die Zwiebeln ganz leicht bräunlich werden. Rande zugeben und kurz mitdünsten. Gemüsebouillon dazugießen, Lorbeerblätter zugeben und 30 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblätter herausfischen und die Suppe in einem hohen Mixglas pürieren. Die Suppe mit dem Stabmixer direkt in der Pfanne zu pürieren ist keine gute Idee, dabei würde die rote Suppe den ganzen Herd verspritzen.

Pürierte Suppe zurück in die Pfanne geben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz bevor die Suppe püriert wird, die Gerste in leicht gesalzenes, leicht kochendes Wasser geben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Gerste sollte danach nur noch leicht fließen, etwa so wie ein Risotto.

Herdplatte ausschalten, Gerste mit etwas Muskatnuss und Pfeffer würzen, Mehl hinzugeben und vermischen. Gerste 10 Minuten nachziehen lassen, dabei 2-3 mal aufrühren.

Randensuppe in Tellern anrichten, Gerste mit zwei Löffeln zu Nocken formen und in die Suppe legen. Einen Klacks Sauerrahm in die Suppe geben.







