



Griess-Zwiebelsuppe mit Schweinswürstchen

Die Schweinswürstchen geniessen das Bad in der Suppe... Sie, die Griesssuppe, ist simpel und schnell zubereitet und taugt zusammen mit Schweinswürstchen als Vollmahlzeit.

Zutaten (1 Portion)

2El Hartweizengriess
1 rote Zwiebel
4dl Gemüsebouillon
Bratbutter
Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung

Zwiebel in grobe Streifen schneiden und in Bratbutter ca. 5 Minuten andünsten bis sie leichte Röstspuren zeigt. Griess zugeben und unter stetigem Wenden weitere 3 Minuten dünsten. Mit Bouillon auffüllen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweinwürstchen einlegen und 10 Minuten ziehen lassen.



