



Griesssuppe mit Geräuchertem, Zwiebeln und Sauerrahm

Restenverwertung: Vom geräucherten Brustspitz blieb nicht nur der Sud übrig, sondern auch ein Stück Fleisch. Daraus gabs eine Suppe, ganz unkompliziert zubereitet mit Griess, Zwiebel, Sauerrahm und etwas Pfeffer. Restengerichte haben ihren eigenen Charme, gerade weil das Resultat mit den ad hoc ausgewählten Zutaten nicht so genau vorhersehbar ist (Sie hat geschmeckt!).

Zutaten

1lt Sud vom geräucherten Brustspitz
100g gekochter Brustspitz
1 Zwiebel
50g Hartweizengriess
2El Sauerrahm
Petersilie
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Das gestockte Fett vom kalten Sud abschöpfen. Sud etwas einkochen lassen, damit er kräftiger wird und danach absieben. Es bleibt ca. 8dl kräftige Bouillon zurück.

Zwiebel in grobe Streifen schneiden, Brustspitz würfeln. Beides zusammen in Bratbutter anrösten bis sich am Pfannenboden braune Röstspuren zeigen. Griess zugeben und 2-3 Minuten unter stetigem Wenden mitrösten. Mit der Bouillon auffüllen. Mit einer Holzgabel den Satz am Pfannenboden gut aufrühren und die Suppe 20 Minuten köcheln lassen.

Etwas heisse Bouillon zum Sauerrahm geben, gut vermischen und in die Suppe einrühren. Mit Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie bestreuen und anrichten.



