



## R e z e p t

### Gebrannte Grießsuppe mit gerauchter Bauernbratwurst

#### Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 60 g Weichweizen-Grieß
- 1 Liter Fleischbrühe (plus 250 ml als Reserve)
- 2 gerauchte Bauernbratwürste (leicht geräucherte Mettwurst)
- 1 Bund Schnittlauch, zu Röllchen geschnitten
- Salz, Pfeffer, Muskat

#### Zubereitung

- Die Zwiebel schälen und klein würfeln.
- Die Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebel darin glasig dünsten.
- Den Grieß hinzufügen und unter Rühren hellbraun anrösten, bis es schön duftet.
- Erst kurz bevor der Grieß anbrennen würde, mit der Fleischbrühe ablöschen, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen, bis eine sämige Suppe entsteht.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ohne Hitzezufuhr 15 Minuten quellen lassen, dann wieder aufkochen und mit der Reserve-Brühe die gewünschte Konsistenz einstellen. Noch einmal abschmecken.
- Wurst in Scheiben schneiden und kurz anbraten.
- Suppe auf Teller verteilen, Wurstscheiben einlegen und Schnittlauchröllchen darüber streuen.