



Graupensuppe „Allerbester Kram“

Man nehme für 8 Portionen:

1000 g gepökelte Rinderbrust	
5 Suppenknochen	
1 Bund Suppengrün	in Stücke schneiden
250 g geräucherte Schweinebacke	
750 g Kartoffeln	schälen und würfeln
1500 g Porree	putzen und in Ringe schneiden
350 g Perlgraupen	
Salz	

- Schweinebacke in 2 Liter Salzwasser (9 g/l) 30 Minuten kochen. Rinderbrust und Knochen zugeben. Weitere 30 Minuten kochen. Suppengrün zugeben und nochmal 30 Minuten kochen.
- In dieser Zeit die Graupen in mindestens 2 Liter leicht gesalzenem Wasser garen. Gelegentlich rühren, dann in ein Sieb gießen und kalt abspülen.
- Fleisch und Backe aus der Brühe nehmen. Brühe durch ein feines Sieb in einen ausreichend großen Topf gießen. Von der Backe die Schwarte entfernen, Fleisch und Backe in Würfel schneiden.
- In der Brühe die Kartoffeln 10 Minuten kochen. Porree zugeben und weitere 5-7 Minuten kochen. Fleisch und Graupen zugeben, aufkochen und mit Salz abschmecken.

Dazu passen Bier und Eversbusch...