

Graupensuppe mit Bündner Fleisch



Zubereitung:

Die Enden vom Porree abschneiden, Porreestange 1x längst einschneiden, in Ringe schneiden und waschen.

Kartoffeln und Sellerie schälen, Kürbis waschen, vierteln und entkernen. Gemüse und Kasseler in kleine Würfel schneiden.

In einem großen Topf die Butter schmelzen lassen zuerst kurz die Porreeringe, danach das restliche Gemüse und das Kasseler anbraten. Mit Brühe ablöschen, die Graupen hinzufügen und ca. 20 Minuten kochen lassen.

In der Zeit die Petersilien- und Thymianblättchen abzupfen und hacken. Bündner Fleisch fein würfeln und beides mit süßem Knofi und Gewürzen zum Ende der Garzeit unterrühren und abschmecken.

für 4-6 Personen

2 Porreestangen (300 g)

½ Sellerieknolle (250 g)

5 Kartoffeln (250 g)

1 kleiner Kürbis (350 g)
alternativ: 2 Karotten

150 g Kasseler

50 g Butter

1 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe

150 g Gerstengraupen

50 g Bündner Fleisch

1 Bund Petersilie

½ Bund Thymian

1 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI

1-2 TL Beifuß

½ – 1 TL weißer Pfefferkörner

Ggf. Salz