



ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN | KOCHZEIT: ~35 MIN



ZUTATEN

Für 4 Portionen

- 1 Zwiebel
- 2 Kartoffeln
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 EL Butter
- 250g Graupen
- 2 l Fleischbrühe
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Senf
- 4 Mettwürstchen
- Petersilie (bei Bedarf)

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel klein hacken. Kartoffeln und Suppengemüse schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Graupen unter fließendem Wasser abspülen.
2. Die Butter nun in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten.
3. Graupen, Kartoffeln und Gemüse dazugeben. Mit Fleischbrühe aufgießen.
4. Die Suppe aufkochen und danach bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 35 Minuten köcheln lassen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.
6. Mettwürstchen in Scheiben schneiden und weitere 5 Minuten in der Suppe erwärmen.
7. Suppe auf Teller geben, mit Petersilie dekorieren und servieren.