

GRÜNKERNCREMESUPPE MIT „GERETTETEM“ BROT

(Die Suppe reicht für 4-5 Personen)



Für einen
asiatischen Touch
ein wenig Kokosmilch
einrühren.

Zutaten

- 1 EL Butter
- 100 g Grünkern (Getreidekörner gemahlen)
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Eigelb
- 2 EL Sauerrahm
- 2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Kräuter der Saison)
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Frische glatte Petersilie, klein geschnitten zum Garnieren
- 200 g Brot in Würfel geschnitten
- 1 EL Butter
- Rosmarinzweig, Knoblauch

Zubereitung

1. Den Grünkern in der Getreidemühle nicht zu fein mahlen..
2. Gemüsebrühe zum Kochen bringen und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren.
3. Ca. zwei Minuten kochen lassen, dann Flamme abdrehen, Suppe zudecken und 15 Minuten nachziehen lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren.
4. Das Eigelb mit dem Sauerrahm gut verquirlt in die überkühlte Suppe einrühren. Mit Butter (1 EL) die Suppe abrunden.
5. Nun noch mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Butter (1 EL) in einer Pfanne erhitzen, Rosmarinzweig und Knoblauch dazu geben und Brotwürfel darin rösten.
7. Suppe mit gehackten Kräutern und den Brotwürfeln bestreuen und servieren.