

Willi's Graupen-Topf

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|-------------------------------|---------------------|
| Suppenfleisch | 500 g |
| Rindfleisch | 500 g |
| Graupen | 250 g |
| Porreestangen / Lauchstangen | 4 Stk. |
| Karotten / Möhren | 4 Stk. |
| Suppenwürfel / Brühwürfel | 2 Stk. |
| Gewürzkörner | Etwas / nach Bedarf |
| Lorbeerblatt / Lorbeerblätter | 1 Stk. |
| Krause Petersilie | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Das Suppenfleisch (oder auch Fleischknochen) mit 2500 ml Wasser, dem Brühwürfel (od. 2 geh. TL Granulat) und den Gewürzen zum Kochen bringen. Das Rindfleisch (Beinscheibe) hineinlegen und alles etwa 60 Minuten auf kleiner Flamme kochen.

Dann Knochen entfernen und die Brühe durch ein Sieb gießen. Das Fleisch in Würfel schneiden und weiter in der Brühe köcheln.

Porree in Ringe, Möhren in Stifte schneiden und zusammen mit den Graupen zur Brühe geben und alles noch etwa weitere 20 Minuten langsam kochen.

Beim Servieren mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1747-Willis-Graupen-Topf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at