

Legierte Grießsuppe

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Pfefferkörner	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	½ Stk.
Karotten / Möhren	1 Stk.
Grieß	4 EL (Esslöffel)
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	3 Viertel
Schweineschmalz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebel und Karotte klein würfelig schneiden, in etwas Butterschmalz anrösten, anschließend Grieß begeben, leicht mitrösten, und mit Bouillon (Suppe) aufgießen.

Mit Petersilie, Pfefferkörner, Salz abschmecken - ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen und zum Schluss das Ei hineinsprudeln. TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-469-Legierte-Griesssuppe.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at