

Graupensuppe mit Fleischeinlage (für ca. 8 Liter-Topf)

Zutaten: 2 große Bunde Suppengrün (8 große Möhren, zwei Stangen Porree, Petersilie und mindestens 1 halbe Knolle Sellerie)
ca 1 bis 1,5 kg Kartoffeln
1kg Schweinemett (für die Mettbällchen noch: 2 Eier, 2 in Milch eingeweichte Scheiben Toast, oder ein Brötchen, 2EL Semmelbrösel, 1 große Zwiebel gerieben oder fein gehackt, 1TLSenf, Pfeffer, Salz, Muskatnuss)
8 Mettenden
2 bis 3 Liter Gemüsebrühe
Pfeffer, Salz
Zitronensaft
1 Teelöffel Senf
5 Lorbeerblätter
etwas Zucker
250 g mittelgroße Perlgraupen

Zubereitung

Suppengemüse und Kartoffeln schälen, und in kleine Würfel schneiden.

Zusammen mit 2-3 L Gemüsebrühe + Lorbeerblätter aufkochen. In der Zwischenzeit Mettbällchen zubereiten, und die Mettenden in Scheiben schneiden. Die Suppe muss die ganze Zeit leicht köcheln, wenn die Mettbällchen hinzugegeben werden, nicht mehr sprudelnd kochen, sonst können sie zerfallen.

Mettbällchen roh zu der Suppe geben, und in der Flüssigkeit ziehen lassen, bis sie gar sind. Zeitgleich können die Graupen hinzugegeben werden, sie haben eine Quellzeit/ Garzeit von ca. 20 Minuten. Zum Schluss die Mettendenscheiben, die restlichen Gewürze und die zuvor klein gehackte Petersilie hinzugeben, und noch ein paar Minuten ziehen lassen. Die Gewürze und der Zitronensaft müssen je nach Geschmack hinzugefügt werden.

Die Menge der Flüssigkeit/ Brühe, richten sich nach der tatsächlichen Menge der Kartoffeln und des Gemüses. Die Mettbällchen sollte nämlich noch in der Flüssigkeit Platz haben, und an der Oberfläche „schwimmen“ können.