

Geröstete Griesssuppe

Zutaten für 10-12 Personen:

1 grosse Zwiebel
3 Knoblauchzehen
120 g flüssige Butter
150 g Griess
4 lt l Gemüse- oder Fleischbouillon
1 Bund Schnittlauch
 Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen würfeln.

Die Butter in einem weiten Topf zerlassen.
Den Griess unter Rühren einstreuen und anbräunen.
Zwiebel und Knoblauch kurz mitdünsten.

Die Bouillon zugiessen, umrühren und 10 Minuten kochen lassen.

Den Schnittlauch fein schneiden.

Die Griesssuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken,
auf Tassen oder Suppenteller verteilen
und mit dem Schnittlauch bestreuen.

.