Rezept

# Geröstete Grießsuppe

Ein Rezept von Geröstete Grießsuppe, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **2** | Möhren |
| **50 g** | Butter |
| **1 l** | Gemüsebrühe |
| | Pfeffer |
| **200 g** | gekochter Schinken (in dünnen Scheiben) |
| **1 EL** | scharfer Senf |
| **1 Stange** | Lauch |
| **50 g** | Hartweizengrieß |
| | Salz |
| | frisch geriebene Muskatnuss |
| **100 g** | Sahne |
| **2** | Eigelb (Größe M) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Die Möhren schälen, der Länge nach vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Vom Lauch das Wurzelbüschel und die welken grünen Teile abschneiden. Den Lauch längs aufschlitzen, gründlich waschen und in dünne Ringe schneiden.

2. In einem Suppentopf die Butter zerlassen. Das Gemüse und den Grieß dazugeben und unter Rühren etwa 1 Minute anrösten. Die Brühe dazugießen, dabei weiter rühren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. Inzwischen den Schinken vom Fett befreien und in kleine Würfel schneiden. Mit Sahne, Senf und Eigelben verrühren.

4. Den Topf vom Herd ziehen, Schinkenmischung in die Suppe einrühren und zugedeckt noch 1 Minute ziehen lassen. Dann in tiefe Teller oder Suppenschalen füllen und servieren.