

Griess - Suppe

50g Zwiebeln, halbiert

150g Lauch, in Stücken

150g Rübli, in Stücken

150g Sellerie, in Stücken

50g Hartweizengriess

30g Olivenöl

900g Wasser

2 ½ EL Gemüsebouillon

100g Halbrahm

Zwiebeln, Lauch, Rübli, Sellerie in den Mixtopf geben, 7 Sek., Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Hartweizengriess und Olivenöl zugeben 3 Min., 100 Grad, Stufe I LINKSLAUF dämpfen.

Wasser & Gemüsebouillon zugebe, alles 26 Min., 95 Grad, Stufe I LINKSLAUF kochen.

Rahm zugeben 3 Min., 95 Grad, Stufe I LINKSLAUF erhitzen.

Suppe nach Belieben mit Salz & Pfeffer würzen.

