



Klassische Suppenrezepte

Griesssuppe

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

50 gr Butter,
100 gr Griess,
1,5 lt Knochenbrühe (Fleischsuppe), siehe Rezept auf meinen Webseiten
 Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung:

Kasserolle, Butter

In die geschmolzene Butter den Griess hineinrühren und etwas andünsten.

Mit der Knochenbrühe ablöschen und 30 Minuten köcheln.

Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Hinweis:

Die Zubereitung der in diesem Rezept benötigten «Knochenbrühe (Fleischsuppe)» finden Sie auf meinen Webseiten:

www.hans-ruedi.ch -> Rezepte -> Suppen -> Klassische Suppen -> Knochenbrühe.pdf