

GrünkernSuppe aus der Mildensteiner Schlossküche

21.09.22.

Ein großer 5L-Topf

15 EL Grünkernschrot

150 g Schweine- oder Butterschmalz

100 g gute Butter

Gemüse:

- 1 großer Kohlrabi – in Stifte geschnitten
- 2 Möhren – gestiftet
- 2 Petersilienwurzeln, 2 Pastinaken, gewürfelt
- 1 Stange Lauch – in Scheibchen geschnitten
- 2 Zwiebeln – grob gewürfelt
- ½ Fenchelknolle – grob gewürfelt
- ½ Bund Blattpetersilie – gehackte Blättchen



Kräuter / Gewürze

- 2 Stengel Rosmarin
- 2 Stengel Thymian
- 2 TL Majoran
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Wachholderbeeren, zerdrückt
- 1 TL Kümmel
- 10 Körner grüner Pfeffer
- Statt nicht vorhandenem Liebstöckel - 2 Spritzer Maggi
- Salz und Rauchsatz *)

Zubereitung

Im Topf das Schmalz auslassen und Zwiebeln und Lauch anrösten. Nimmt die Zwiebel Farbe an, den Grünkern leicht mit anrösten.

2L Wasser zugießen (und mangels Fleischbrühe, 1 Maggi-Brühwürfel).

30min köcheln.

Dann Gemüse, Kräuter hinzu – salzen mit 1 EL Rauchsatz, umrühren und 15min köcheln.

Rosmarin und Thymian-„Drähte“, wie auch die Lorbeerblätter entfernen.

Die Butter unterrühren.

Nachsälzen mit Meersalz.

Auf dem Teller kann noch 1 EL Schmand untergerührt werden (hab ich nicht gemacht).

Ganz vorzüglich! Mit jedem Aufwärmen schmeckt sie besser.
Die Hälfte eingefroren – am 10.10. aufgetaut – schmeckt noch besser...

*

*) Da ich keine Möglichkeit habe wegen der „Raucharomen“, wie in der Schlossküche über offenen Feuer zu kochen...