

Ein Rezept von

**WILHELM KRUG**

# GRAUPENSUPPE

## ZUTATEN

- 1 kg Ochsenchwanz oder Rindfleisch zum Kochen
- 1 Markknochen
- 1-2 Zwiebeln – je nach Größe
- 300 g Graupen, mittel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Bund Suppengrün und Maggikraut (frisch oder gefroren)
- 5 Kartoffeln nach Bedarf (festkochend)

## ZUBEREITUNG

Das Rindfleisch oder den Ochsenchwanz im Kochtopf inkl. Salz, Pfeffer, Zwiebel aufsetzen und ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Zwischenzeitlich die Graupen quellen lassen. Kartoffeln schälen und würfeln und circa 20 Minuten separat kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und abgießen. Die Brühe sieben und mit dem kleingeschnittenen Fleisch, Suppengrün und Maggikraut zum Kochen bringen. Dann die Wärmezufuhr stoppen, abkühlen lassen.

Die sehr gut gespülten Graupen und Kartoffeln in die Brühe geben. Achtung: Graupen quellen noch nach.

Beim Aufwärmen darauf achten, daß die Suppe nicht kocht. Dann ist sie nicht mehr klar. Maggikraut ist sehr wichtig! Es verleiht der Brühe einen hervorragenden Geschmack.

Die Graupensuppe schmeckt am besten nach dem 2. Aufwärmen.



STADT  
WERKE  
BURG



Ihr Jerichower Landwerk

# 1 Januar

Name

1	Di	Neujahr	1				
2	Mi						
3	Do						
4	Fr						
5	Sa						
6	So						
7	Mo		2				
8	Di						
9	Mi						
10	Do						
11	Fr						
12	Sa						
13	So						
14	Mo		3				
15	Di						
16	Mi						
17	Do						
18	Fr						
19	Sa						
20	So						
21	Mo		4				
22	Di						
23	Mi						
24	Do						
25	Fr						
26	Sa						
27	So						
28	Mo		5				
29	Di						
30	Mi						
31	Do						