

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Oktober 2024** ▪
ChampionsWeek ▪ **Zusatzgericht von Robin Pietsch**



Schneller Graupeneintopf

Zutaten für zwei Personen

Für den Eintopf:

150 g Bauernspeck
150 g Perlgraupen
1 Süßkartoffel
1 Stange Lauch
1 Karotte
2 Schalotten
1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 EL Butter
500 ml Gemüsefond
500 ml Rinderfond
½ Bund glatte Petersilie
2 frische Lorbeerblätter
1 EL Piment
1 EL Wacholder
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Perlgraupen unter kaltem Wasser abspülen. In einem Topf die Graupen in leicht gesalzenem Wasser für ca. 10 Minuten bissfest garen, dann abgießen und beiseitestellen.

Schalotten abziehen und feinhacken. Lauch gut waschen und in Ringe schneiden. Bauernspeck in Würfel schneiden.

In einem großen Topf die Butter erhitzen. Bauernspeck darin knusprig anbraten. In dem gleichen Topf Lorbeer, Wacholder, Piment und Schalotten leicht anbraten. Süßkartoffel und Karotte schälen und in Würfel schneiden. Die gewürfelten Süßkartoffeln und Karotten hinzufügen und kurz mit anschwitzen.

Gemüse- und Rinderfond angießen und aufkochen lassen. Dann erst den Lauch und etwas Zitronenabrieb zugeben. Etwas köcheln lassen.

Die vorgekochten Graupen in die Suppe geben und alles bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Süßkartoffel weich ist und die Aromen sich verbunden haben.

Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Petersilie feinhacken und als Garnitur verwenden.



**PROFI
TIPP**

Sollte die Suppe zu flüssig sein, können Sie etwas Stärke mit Wasser anrühren und ein paar Tropfen davon in die Suppe geben. So können Sie die Konsistenz steuern.

Das Gericht in Schüsseln anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.