



Westfälische Graupensuppe

4 Portionen

2 Beinscheiben [600 g Suppenfleisch, evtl. zus. 1-2 Markknochen]

1 Bund Suppengrün

250 g Schweinebacke [Kasseler Bauch]

300 g Kartoffeln

3 Stangen Porree

6-8 EL Gerstengrütze

Salz

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, mit Wasser bedeckt beiseite stellen

Porree in Scheiben schneiden und waschen

Gerstengrütze in reichlich Salzwasser bei kleiner Hitze garkochen, gelegentlich rühren

Das Fleisch in gut 1 l Salzwasser mit dem Suppengrün ca. 60 Min. kochen. Die Brühe durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Die Kartoffeln hineingeben und 15 Min. kochen. In dieser Zeit das Fleisch kleinschneiden. Den Porree zugeben und weitere 5 Min. kochen. Zum Schluss das Fleisch und die Gerstengrütze zugeben und mit Salz abschmecken.

Getränk: Bier und Eversbusch [Steinhäger]