



## Rosenkohl-Graupen-Suppe

4 Portionen

250 g Kasseler Bauch

750 g Rosenkohl

400 g Kartoffeln

120 g Perlgraupen

40 g Butterschmalz

1000 ml Gemüsebrühe

Salz

Muskatnuss

- Schwarte vom Kasseler entfernen, das Fleisch in Streifen schneiden
- Rosenkohl putzen und am Stielende kreuzweise einschneiden
- Kartoffeln schälen und würfeln
- Graupen in Wasser ohne Salz garen

Rosenkohl und Kasseler Bauch in einem Topf im Butterschmalz recht scharf anbraten, bis eine gewisse Bräunung eintritt. Auf ganz kleine Hitze reduzieren, Deckel auflegen und im eigenen Dampf bissfest garen. Das dauert ca. 15 Minuten. In dieser Zeit die Kartoffelwürfel in der Gemüsebrühe knapp garen, Rosenkohl Speck und Graupen zugeben und noch einen Moment köcheln lassen. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.