



Graupenrisotto

4 Portionen

140 g Graupen
2 kleine Zwiebeln
850 ml Gemüsebrühe
50 g Deichkäse Gold [anderer Hartkäse]
25 g Butter
2-3 EL neutrales Öl
ein Schuss Weißwein

- Gemüsebrühe ansetzen (aus Urgroßmutter's Suppenwürze)
- Käse fein reiben
- Zwiebeln pellen und fein würfeln

Zwiebeln im Öl andünsten, Graupen zugeben, mit etwas Wein ablöschen, die gesamte Brühe zugeben, Deckel auflegen und bei kleiner Hitze 60 Min. köcheln lassen. Gelegentlich rühren. Wenn die Graupen gar sind, den geriebenen Käse langsam einrieseln lassen und dabei kräftig rühren, sonst gibt's Klumpen! Zum Schluss die Butter zugeben.

Tipp: evtl. etwas ganz fein gewürfeltes Suppengemüse (Möhren, Sellerieknolle, Porree) mitkochen. Sieht gut aus und schmeckt gut.