

## Rezepte zur Sendung Suppen

vom 05.03.2015

---

**echt gut!**  
Klink & Nett

---

### Rilles Ralles Pfälzer Graupensuppe

#### Angaben für 2-4 Personen

250 g	Dörrfleisch (geraucher Bauch, Speck)
50 g	Schweineschmalz
1/4	Sellerieknolle
1	Karotte
1/2 Stange	Lauch
100 g	große Graupen (Kälberzähne)
1 l	Rinderbrühe
200 g	Zwiebeln, gewürfelt
50 g	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Majoran



Graupen zwei Stunden vorher einweichen.

Speck oder Dörrfleisch grob würfeln, anbraten und mit der Hälfte der Zwiebeln und den Graupen anschwitzen.

Rinderbrühe aufgießen und 20 Minuten köcheln.

Sellerie, Karotten und Lauch fein würfeln und fünf Minuten mitkochen.

Mit Muskatnuss, Salz und Majoran abschmecken.

Die restlichen gewürfelten Zwiebeln in Butter anschwitzen bis sie braun sind. Die Suppe damit abschmelzen.

## Apfel-Meerrettich Suppe

### Zutaten für 2 Personen

2	große Zwiebeln
2	säuerliche Äpfel (z.B. Gewürzluiken oder Boskoop)
1 EL	Mehl
350 ml	Rinderbrühe
150 ml	Sahne
50 ml	Apfelsaft
	Salz, Pfeffer
1	Lorbeerblatt
etwas	frisch geriebener Meerrettich



### Zubereitung:

Zwiebel und Äpfel in Streifen schneiden und in etwas Butter in einem Topf glasig anschwitzen, mit Mehl bestäuben und kalter Gemüsebrühe aufgießen und ein Lorbeerblatt hinzu geben. Nun langsam köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren, Apfelsaft und Sahne hinzu geben , mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal aufkochen lassen. Zum finalen Abschmecken frisch geriebenen Meerrettich nach Geschmack hinzu geben.

Als Suppeneinlage eignen sich kurz gedünstete Apfelwürfel, Petersilie oder angeschwitzte Zwiebel und Speckwürfel.