

"Gräupchensuppe nach Muttis Rezept" á la Olaf Berger



Gerichte mit Geschichte

KOCH

Olaf Berger

Anna-Carina freut sich auf Olaf Berger. Er wird in der Starküche von "Immer wieder sonntags" Muttis Gräupchensuppe nachkochen. Als Nachtisch gibt es einen Schwedeneisbecher.

Für die Gräupchensuppe:

- 250 g Gräupchen
- 2 Stück Möhren
- 5 Stück Kartoffeln
- 2 Stück Zwiebeln
- 1 Stück Kohlrabi
- 500 g Kasseler
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 5-6 Stück Wacholderbeeren
- 2 l Wasser

Für den Schwedeneisbecher:

- 400 g Apfelmus
- 8 - 12 Kugeln Vanilleeis
- 1 Becher Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Nach Belieben Eierlikör
- Nach Belieben Schokoladensoße
- Nach Belieben Eiswaffel

Zubereitung "Gräupchensuppe nach Muttis Rezept"

Zwiebeln in kleine Würfelchen schneiden und in etwas Öl in einem großen Topf leicht andünsten.

Kasseler zugeben und kurz mitbraten, dann alles mit zwei Litern Wasser aufgießen. Salz, Pfeffer, Lorbeer und Wacholder zugeben und so lange köcheln lassen, bis das Fleisch durch ist.

In der Zwischenzeit das Gemüse schälen und jeweils in mundgerechte Stücke schneiden.

Kasseler aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen. Lorbeer und Wacholder entfernen.

In einem separaten Topf das Gemüse garen und, je nach Kochzeit, die Graupen hinzugeben, damit Gemüse und Gräupchen gleichzeitig fertiggekocht sind.

Währenddessen den Kasseler in Würfelchen schneiden und diese zurück in die Brühe geben.

Wenn Gemüse und Graupen gar sind, Wasser abgießen und alles zum Kasseler in die Brühe geben.

Verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch etwas durchziehen lassen. Je nach Geschmack mit Petersilie oder Schnittlauch dekorieren.

Zubereitung Schwedeneisbecher

Den Boden der vier Dessertschalen mit Apfelmus füllen, 2-3 Eiskugeln darauf geben und mit Eierlikör übergießen.

Die Sahne aufschlagen und on top geben. Zuletzt mit Schokosoße übergießen und mit einer Eiswaffel genießen.