



Griessuppe nach Elsässer Art

Zutaten für zehn Personen

50 Gramm getrocknete Steinpilze
1 Liter Wasser
250 Gramm Karotten
250 Gramm Lauch
250 Gramm Sellerie
170 Gramm Hartweizengriess
100 Gramm Butter
3 Liter Rinderbrühe
500 Gramm Crème frache
5 Stück Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
5 Esslöffel Selleriegrün

Zubereitung

- Getrocknete Steinpilze in einem Sieb unter kaltem Wasser abspülen
- In kaltem Wasser einweichen
- Karotten, Lauch und Sellerie fein würfeln
- Hartweizengriess in Butter anrösten
- Gemüse zugeben, kurz andünsten
- Rinderbrühe und Pilze mit Flüssigkeit zugeben
- 15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren garen
- Crème frache mit Eigelb verquirlen und die Suppe damit legieren
- Mit Salz, Pfeffer und frischem Muskat würzen und mit Selleriegrün bestreuen