

Legierte Grießsuppe – herzhaft und wärmend

Eine legierte Grießsuppe ist genau das Richtige für kalte Tage, wenn du Lust auf etwas Herzhaftes und Wohltuendes hast. Mit ihrer cremigen Konsistenz, dem feinen Aroma von Wurzelgemüse und dem reichhaltigen Geschmack durch Obers und Eier, überzeugt sie mit gutem Geschmack. Sie lässt sich schnell und unkompliziert zubereiten und eignet sich sowohl als Vorspeise für ein festliches Menü als auch als wärmende Mahlzeit zwischendurch.

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 30 g Butter
- 1 Bund Wurzelgemüse, kleinwürfelig geschnitten
- 1 l klare Rind- oder Gemüsesuppe
- 50 g Grieß
- 2 Eier
- 4 EL Obers
- Salz
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung der legierten Grießsuppe

Zuerst die Zwiebel in Butter glasig andünsten, dann das klein geschnittene Wurzelgemüse dazugeben und kurz mitrösten, bis es leicht aromatisch duftet. Mit der klaren Rind- oder Gemüsesuppe aufgießen und bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Anschließend den Grieß langsam einlaufen lassen und so lange kochen, bis das Gemüse weich ist. Die Eier mit Obers verquirlen, salzen und damit die Suppe legieren, sodass sie eine cremige Konsistenz erhält.

Die Suppe heiß servieren und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Serviertvorschlag

Die legierte Grießsuppe eignet sich hervorragend als wärmende Vorspeise oder leichte Hauptmahlzeit. Dazu passt frisches Bauernbrot oder geröstete Brotwürfel als Einlage. Mit diesem einfachen Rezept gelingt dir die klassische legierte Grießsuppe immer perfekt.

Das Team von Alpengasthof Zollwirt wünscht gutes Gelingen!

Lust auf mehr deftige Rezepte?