

## Deftige Grünkernsuppe



### Zutaten

- 200 g Fränkischer Grünkern g.U.
- 1 Zwiebel, geschält und gewürfelt
- 100 g Sellerie oder Petersilienwurzel, geschält und gewürfelt
- 700 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 200 ml Sahne
- 50 g Butter
- ½ Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1–2 TL Brotgewürz
- Extra: 1–2 Hutzeln (getrocknete Birnen), etwas Wildspeck und Wildwürste



### Zubereitung

Den Grünkern 3–4 Stunden (oder über Nacht) in kaltem Wasser einweichen. Dann durch ein Sieb abgießen. Eingeweichten Grünkern in ungesalzenem Wasser (1 Liter) ca. 10 Minuten sanft köcheln. Dann abseihen und 4 TL vom Grünkern zum Servieren beiseitestellen (etwas salzen).

Hutzeln in eine Tasse geben und mit heißem Wasser bedecken.

In einem Topf die Zwiebelwürfel und Gemüsewürfel in Butter 2 Minuten rührend anbraten.

Den restlichen Grünkern hinzugeben und mit Gemüse- oder Geflügelbrühe angießen. Den Deckel aufsetzen und ca. 25 Minuten weichkochen.

Die Sahne und die Gewürze hinzugeben. Alles in einem Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen. Nochmal aufkochen und abschmecken.

**Tipp:** Wenn die Konsistenz zu dickflüssig ist, kann noch etwas Brühe hinzugegeben werden.

Zum Servieren ein Viertel der Suppe mit klein geschnittener Petersilie fein mixen.

Die helle Suppe in Suppenschalen geben und etwas von der grünen Petersilienvariante vorsichtig zugießen. Mit kleingeschnittenen Hutzeln, je 1 TL gekochtem Grünkern, Wildspeck und Würstchenscheiben servieren.