

Herbstliche Genüsse: Grießsuppe „Basia“ mit Shitake



Grießsuppe - nach ganz besonderer Art

Bei den Besuchen der Verwandtschaft gefällt es mir, wenn ich bei der Zubereitung der Speisen mit in der Küche sein darf. Nicht als Koch, sondern als begeisterter Topfgucker. So kann ich mir immer wieder andere Ideen, andere Zubereitungs- und Anrichteweisen abgucken. Man(n) lernt nie aus, sondern immer nur dazu.

Ich habe mir dieses Rezept von Basia abgucken, einer lieben Tante, die ausgezeichnet kocht. Dabei wirbelt sie in der Küche, kocht und bäckt gleichzeitig, erzählt und lacht nebenbei. Das alles, obwohl 10-15 Gäste zu bewirten sind. Wie sie das macht? Mit Geschick. Zum Beispiel ihre unglaublich köstliche Grießsuppe. Natürlich hat Basia immer eine hausgemachte, kräftige Brühe auf Vorrat, die schnell aufgewärmt ist. Dazu rührt sie in 5 Minuten einen feinen Grießbrei, der auf den Suppentellern stichfest wird. Etwas Kräuter drumherum und fertig ist ein traumhafter erster Gang. Perfekt für den Beginn der herbstlichen Jahreszeit. Genial!

Deswegen hier die Inspiration für eine ungewöhnliche **Grießsuppe**:

Zutaten

- 100 g Grieß (Weichweizen)
- 500 g Wasser
- 1 TL Salz
- 2 EL Petersilie (fein geschnitten)
- 1 Liter Suppe (z.B. kräftige Gemüse- oder Fleischbrühe)
- 1 Karotte
- 150 g Pilze (z. B. Shiitake, Champignons)
- Schnittlauch zum Servieren
- 1-2 EL Öl oder Butterschmalz
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Karotte schälen und in sehr dünnen Scheiben schneiden. 1 Liter Suppe mit Karottenscheiben in einem Topf 2 Minuten abgedeckt aufkochen. Danach beiseitestellen.

Die Pilze in feine Streifen schneiden. In einem Topf Öl erhitzen und die Pilzstreifen darin 3-4 Minuten rührend anbraten, salzen, pfeffern und beiseitestellen.

Im gleichen Topf 500 ml Wasser zum Kochen bringen, einen gestrichenen TL Salz zugeben und nach und nach den Grieß zugeben. Dabei ständig rühren. Alles ca. 4-5 Minuten rührend sanft köcheln, bis der Grießbrei dick wird. Nun 2 EL fein geschnittene Petersilie zugeben und einrühren. Den Grießbrei auf 4 Suppenschalen verteilen und 3 Minuten fest werden lassen.

Zum Servieren die heiße Suppe in die Schalen gießen, Pilzstreifen und Karottenscheiben verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.