

Grießsuppe „Basia“ mit Pilzen



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.