

**Annegret Kramp-Karrenbauer
Ministerin für Inneres, Familie, Frauen und Sport im Saarland**

Graupensuppe

Zutaten

- 1 1/2 Pfund Suppenfleisch
- 1 Bund Suppengrün (Sellerie, Karotten, Lauch, Petersilie)
- 4 große Kartoffeln
- 3 – 4 Karotten
- Perlgraupen

Zubereitung

Suppenfleisch mit dem kleingeschnittenem Suppengrün zu einer Rinderbrühe kochen. Fleisch aus der Brühe nehmen, später separat servieren oder kleingeschnitten am Ende zur Suppe geben. Kleingeschnittene Kartoffeln, Karotten und Perlgraupen in die Brühe geben und bissfest oder nach Geschmack weiter kochen. Suppe mit Gewürzen abschmecken.

22. November 2006

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten:
Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:
Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de