

30. Graupensuppe.

Es werden 150 Gramm feine Gräupchen in kaltem Wasser abgeschleimt; man läßt sie alsdann in kochendem Wasser ausquellen und gießt 1 ½ Liter Brühe, die man hierzu aus ausgekochten Bratenknochen herstellen kann, etwas Wein oder Citronensaft mit hinein. Dies wird zusammen noch einmal aufgekocht und mit geriebener Muskatnuß angerichtet. Man kann den Geschmack der Suppe durch hinzugefügte Saucenreste sehr verbessern, auch wird sie
5 verfeinert, wenn man einige getrocknete Steinpilze oder Morcheln mitkochen läßt.

(72 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap039.html>