

# Aus der Hado-Küche: Ein Suppenrezept

Restaurant Services

## Brauhirsesuppe mit Lauch und Käse

für 4 Personen:

- 1        Rahm-Schmelzkäse
- 1 Stück Lauch
- 2 EL    Raps- oder Olivenöl
- 2 EL    Braunhirse, fein gemahlen
- 1 TL    Suppenwürze (hefefrei, ohne Glutamat)  
         Ursalz, Bertram, Muskatnuss, Galgant, Mutterkümmel

Lauch in Öl leicht anschwitzen und die Braunhirse dazu mischen. Mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser aufgießen, die Suppenwürze, Gewürze und den Käse dazu geben. 10 Minuten leicht kochen und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München