Schottische Perlgraupensuppe mit Lammfleisch

- **Küche:**Schottisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Althergebracht, neu überdacht, rustikal lecker, etwas für den Liebhaber

Zutaten

- 200 - 250 g klein gewürfelte Lammschulter
- 40 - 50 g Perlgraupen (Geschälte, polierte Gerste)
- 2 mittelgroße Zwiebeln in kleinen Würfeln
- 1 frische Möhre in kleinen Würfeln
- 2 Stangen Frühlingslauch in kleinen Würfeln
- 80 g Staudensellerie in kleinen Würfeln
- 2 - 3 mittelgroße Kartoffeln in kleinen Würfeln
- 1 gedrückte Knoblauchzehe (Wenn man mag)
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Grundsätzlich koche ich die Perlgraupen separat in Salzwasser weich um damit ein schöne, klare Suppe ohne die sonst etwas „schleimige“ Konsistenz zu erreichen.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Lammfleischwürfel ganz kurz für 1 - 2 min. in kochendes Salzwasser geben, blanchieren und sofort abgießen.

Schritt4

Die Zwiebelwürfel in etwas Butter glasig anschwitzen und das blanchierte Lammfleisch dazu geben. Mit ca. 1 - 1 1/2 l Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen und mit 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, sowie 2 - 3 Nelken in einem Teebeutel weich kochen.

Schritt5

(Teebeutel - Laschenfilter kann man hinterher besser entfernen)

Schritt6

10 - 15 min. vor Ende der Garzeit das vorbereitete Gemüse mit den Kartoffeln dazu geben, weitere 15 min. köcheln lassen,

Schritt7

nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Perlgraupensuppe mit reichlich frisch gehackter Petersilie und etwas Liebstöckel servieren.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** althergebracht, fast vergessene rezepte, rustikal

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schottische-perlgraupensuppe-mit-lammfleisch/