

## Hafer – Grünkern Suppe

Für 10 Portionen

Zutaten	Menge	Einheit
Haferflocken zart	50	gr.
Grünkern	50	gr
Butter	25	gr
Schalotte	25	gr
Kurkuma	3	gr
Gemüsebrühe	1250	mL
Sahne	500	mL
Karottenwürfel	100	gr
Lauchringe	50	gr
Selleriewürfel	50	gr
Körniger Senf	25	gr
Gehackte Petersilie		
Salz, Pfeffer, Muskat		



### Zubereitung

1. ELRO Kessel in Kochfunktion trocken vorheizen, Schalotten, Grünkern, Haferflocken in der Butter anschwitzen. Das Ganze mit Weisswein ablöschen, Lorbeerblatt und Piment dazu geben und den Weisswein reduzieren lassen.
2. Senf dazugeben und mit Kurkuma abstäuben. Dann mit der Gemüsebrühe auffüllen.
3. Das in Würfel und Ringe geschnittene Gemüse dazugeben und gut 40 min auf Wallstufe 3 mit Optitherm köcheln lassen.
4. Zum Garen die Sahne dazugeben und Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken, kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie unterheben.

*Das Rezept stammt von Ronny Pietzner, speziell entwickelt für die Schulverpflegung durch „Hafer-die Alleskörner“ [www.alleskoerner.de](http://www.alleskoerner.de)*



**Hafer**  
Die Alleskörner