

Griessuppe

Zutaten:

Butter
Gries
Wasser
Suppenwürze

Verarbeitung:

Butter schmelzen lassen. In die heiße flüssige Butter etwa 1 Esslöffel Gries verteilen. Unter Rühren den Gries schaumig rühren und nicht zu dunkel anrösten lassen.
Danach mit Wasser ablöschen und nach Geschmack mit Suppenwürze und Schnittlauch oder Petersilie abschmecken. Kurz aufkochen lassen