



Ein Rezept von Vera Spellerberg

## Rosenkohlsuppe mit Graupen

### Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel  
300 g Rindshack  
2 EL Butter  
1 Ei  
1 TL Kümmel  
1 Prise Chiliflocken  
80 g Graupen  
1 L Brühmix (Rind/Gemüse)  
200 g Rosenkohl (frisch)  
100 g Spitzkohl  
2 EL Schmand  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer, Petersilie



### Zubereitung

- Zwiebel schälen, fein würfeln, mit Hack, Ei, Senf, Chili, Salz und Pfeffer zu einem geschmeidigen Hackteig verkneten und kaltstellen.
- Die Butter in den Topf geben und die Graupen darin kurz anrösten. Mit etwas Brühe ablöschen und den geputzten und halbierten Rosenkohl dazu geben, ebenso den in Streifen geschnittenen Spitzkohl. Restliche Brühe angießen und alles 45 Min. bei mittlerer Hitze garen.
- Danach mit den Gewürzen abschmecken, die kleinen Rindsbällchen dazu geben und alles 10 Minuten ziehen lassen.
- Gehackte Petersilie dazugeben und mit geröstetem Brot servieren