

## Benediktiner - Suppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

2	Bund	Petersilie (gehackt)
1	Essl.	Butterfett
1 1/2	Ltr.	Fleischbrühe
2	Essl.	Grieß
3	Essl.	Sahne
1		Eigelb
		Muskatnuss
1	Messersp.	Safran

### Anleitung:

Butterfett in einem Topf erhitzen und darin die Petersilie leicht andampfen. Mit der Fleischbrühe ablösen. Den Grieß einrühren und 10 Minuten kochen lassen. Mit Muskatnuss abschmecken. Das Eigelb mit der Sahne verrühren und den Safran untermischen. Vor dem Anrichten die Suppe damit verfeinern.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.