



GRAUPENEINTOPF

(PSEUDO-)GETREIDE | HAUPTSPEISE | 60+ MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



Zutaten (Für 4 Personen)

200 g Müller's Mühle Perlgraupen
2 Möhren
1 kleine Zwiebel
150 g Sellerie
1 EL Butterschmalz
500 g Lamm- oder Rindfleisch
Salz
Pfeffer

Produktempfehlungen



PERLGRAUPEN

Zubereitungen

Die Perlgraupen in kaltem Wasser über Nacht einweichen. Das Wasser abgießen. Das Gemüse putzen und grob würfeln. Das Fleisch ebenfalls in Würfel schneiden, die eine Kantenlänge von 3 cm haben. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Gemüswürfel, Fleischwürfel und die Graupen dazugeben und andünsten. Mit Wasser aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 40 Minuten kochen lassen, bis Graupen und Fleisch weich sind. Abschmecken und beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.