

Zahras Graupensuppe

pro Portion	
70 gr.	Graupen
1	Hähnchenkeule
2	kleine Zwiebel
1	Möhre
$\frac{1}{4}$ Pckch.	Crème fraîche
Gewürze	Salz, Kurkuma, Pfeffer

Hähnchenkeule zusammen mit der Zwiebel in Gemüsebrühe garkochen. Zwiebel entfernen, Hähnchenkeule entbeinen.
Eine weitere Zwiebel, feinwürfeln, anbraten, gewürfeltes Hähnchenfleisch mit anbraten und würzen. Hähnchen und Graupen wieder in die Brühe geben und garkochen lassen.
Möhre(n) grob reiben und ebenfalls zu der Suppe geben. Zum Schluss mit Salz abschmecken und Crème fraîche dazugeben.