

Kokos -Graupensuppe

Zutaten für 4 Personen

100 g Gerstengraupen – Rollgerste,
z.B. Streich Mühle Wieslet
50 g Butter
50 g Zwiebeln, klein geschnitten
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
½ Liter Gemüsebrühe (oder Kalbsfond)
1 Liter Kokosmilch
¼ Liter Sahne
10 St. Zitronenblätter, z.B. aus dem
Asia-Landen

½ Vanille Stange
30 g Ingwer, frisch
¼ Liter Passionsfruchtsaft aus der
Flasche
etwas Salz
10 g Orangen-Curry Pulver oder
Jaipur Curry (dunkelrot)
1 Prise Chili
20 g Trompetenpilze, frisch oder
getrocknet
1 Zweig Koriander zum Garnieren

Gerstengraupen in Wasser über Nacht einweichen.
Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Anschließend
Knoblauch, Lorbeerblatt und eingeweichte, abgetropfte Gerste zugeben. Danach
mit Brühe auffüllen und etwa 20 Minuten sanft köcheln lassen.
Jetzt Kokosmilch und Sahne auffüllen. Zitronenblätter mit dem Mark der halben
Vanillestange zugeben und den Ingwer hineinreiben. Abschließend mit dem
Passionsfruchtsaft aufkochen lassen.

Die Suppe mit Salz, Orangen-Curry und etwas Chili abschmecken.
Kurz vor dem Anrichten die Zitronenblätter aus der Suppe nehmen. Trompeten-
pilze kurz in Butter anschwitzen und Zitronenblätter als Einlage zugeben.

Suppe, inklusive Einlage, in tiefen Tellern anrichten und mit dem Korian-
derzweig garnieren.

Ein Rezept von





Naturpark –
Hotel Mühle zu Gersbach ***S
Zum Bühl 4
D- 79650 Schopfheim

www.muehle.de
hotel@muehle.de

Öffnungszeiten:

Samstag und Sonntag ganztägig
geöffnet

Montag bis Freitag starten wir schon
ab 15 Uhr mit warmer Mühlenküche
wie auch Kaffee und Kuchen.

Dienstag- ist Ruhetag



Naturpark – Hotel Mühle zu Gersbach Gaumen-Wellness auf hohem Niveau

Entschleunigen, wo die Zeit noch Zeit hat! Natürliche Grundprodukte aus der Region und dem Naturpark Südschwarzwald frisch-frech zubereitet und angerichtet genießen – so macht Schlemmen richtig Spaß!! Lassen Sie sich im Landhotel Mühle zu Gersbach kulinarisch verwöhnen und genießen Sie eine ordentliche Portion Erholung. Die Vielfalt von Aromen, Gewürzen und dem Wissen was wir essen, bietet Ihnen pures Gaumen-Wellness und das in reizvoller Landschaft, auf 800-1100 m Höhe! Das Haus hält, neben einem ausgezeichneten Restaurant auch einladende Einzel-, Doppelzimmer sowie großzügige Studios für Sie bereit. Für besondere Anlässe, wie Familienfeiern, Firmen-Events, Richt-Feste oder auch Überraschungspartys, bietet „MartinsRestaurant“ den richtigen Gaumen-Schmaus. Einfach buchen und wir kommen zu Ihnen!

Sie finden uns übrigens auch im Guide Michelin / Varta Führer / Schlummer & Schlemmer Atlas / Feinschmecker Gault Millau / Fürst Metternich. Zudem: EMAS - zertifiziert.

Reservationen zum Mittagessen, für Feiern oder Gesellschaften unter der Telefonnummer 07620-90400 oder hotel@muehle.de.



Strom



Gas



Energielösungen



► www.naturenergie.de



NaturEnergie
von Energiedienst