Kohlrabi-Gemüsesuppe mit Graupen

Zutaten:	Zubereitung:
1 Kopf Kohlrabi	schälen und erst blättrig schneiden, dann in feine Streifen schneiden.
2 große Möhren	schälen, erst in lange Streifen schneiden, dann in feine Streifen schneiden.
1 Stange Staudensellerie	waschen und fein schneiden.
1 Zwiebel	fein hacken, die Zwiebel in
1 Eßl Butterschmalz	glasig dünsten, die Gemüse zugeben und kurz mitrösten. Mit
1 Liter Gemüsebrühe	angießen. 15 Min kochen.
1 Tasse Graupen	in Salzwasser separat bissfest kochen. Die Graupen zur Suppe geben. Die Suppe sollte jetzt nicht mehr kochen.

½ Bund Petersilie, die kleinen Blätter vom Kohlrabi, die roten Blätter von Gartenmelde und Baumspinat	klein hacken. Darüber streuen. Die Suppe portionsweise mit je 1 Eßl
Sauerrahm	servieren.

Tipp: Wenn im Kühlschrank noch etwas Enten- oder Gänseschmalz steht, geben sie 1 Eßl davon in die Suppe.