Graupensuppe mit Speck

Das Rezept für die Graupensuppe mit Speck ist eine wärmende Hausmannskost für die kalte Jahreszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Wurzelpetersilie)
100 g	Räucherspeck
100 g	Graupen (Rollgerste)
2 Stk.	Kartoffeln
2 l	Rindsuppe (oder Gemüsebrühe)
1 Stk.	Lorbeerblatt
	Butter

Zubereitung

1. Für die **Graupensuppe mit Speck** das Suppengemüse in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfelig schneiden. Den Räucherspeck in kleine Würfeln zerschneiden.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die klein gehackten Zwiebeln glasig anschwitzen. Das Gemüse und Graupen zugeben und kurz anrösten. Mit der Suppenbrühe aufgießen, Lorbeerblatt hinzugeben. Zirka eine Stunde bei wenig Hitze köcheln lassen.

3. Die Kartoffeln und den gewürfelten Speck zugeben und weiter 20 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Teller anrichten und nach Belieben mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

Tipp