



Südtiroler Graupensuppe

Kochutensilien

- Topf

Zutaten

- 400 g Kartoffeln (mehlig bis vorwiegend festkochend)
- 3 Kartoffeln, festkochend
- 200 g Graupen
- 2 Karotten
- 1 kleines Stück Sellerie
- 1 Fingerlänge Lauch
- 1 Zwiebel
- 1,5 l Rinderbrühe
- 2 Scheiben Bauchspeck, roh
- Petersilie
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Graupen in ein Sieb geben und gut mit Wasser abbrausen. Dann in einem Topf mit Salzwasser die Graupen ca. 15 Minuten kochen, bis sie gar sind.

Die Kartoffeln, Karotten, den Sellerie und Lauch waschen, schälen und in kleine Würfel und Stücke schneiden. In einem Topf etwas Öl geben und alles zusammen anschwitzen. Mit der Fleischbrühe ablöschen und auffüllen. Den Bauchspeck hineingeben und alles leicht köcheln lassen. Die Graupen hinzugeben, wenn die Kartoffeln weich sind, mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Den Bauchspeck aus der Brühe holen, die Schwarte abschneiden und den Rest in kleine Würfel schneiden und wieder zurück in die Graupensuppe geben. Alles noch etwas durchziehen lassen und vor dem Servieren noch etwas kleingeschnittenen Petersilie hinzugeben.