



## südtiroler gerstsuppe (graupensuppe)

### zutaten

- 1 EL Öl
- 1 Karotte
- 1 Stück Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Gerstengraupen
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 150 g Selchfleisch
- Ein Stück Speck
- 1 Kartoffel
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer



### zubereitung

Zwiebel, Knollensellerie und Karotte würfeln, Knoblauch hacken und in einem großen Topf mit etwas Öl anbraten.

Gerstengraupen kurz mit kaltem Wasser abspülen und zufügen, kurz mit anschwitzen.

Mit Gemüsebrühe aufgießen. Je nach gewünschter Konsistenz mehr oder weniger Brühe als angegeben nehmen.

Lorbeerblatt, in Würfel geschnittenes Selchfleisch (man kann auch Kasseler nehmen) und Speckwürfel zufügen.

45-50 Minuten kochen.

10 Minuten vor Garzeitende die gewürfelte Kartoffel hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie abschmecken.