



Winterliche Perlgraupensuppe mit Speck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bürgerlich - zünftig, wärmend, sättigend, einfach wieder einmal lecker

Zutaten

- 200 g grobe Perlgraupen, gewaschen
- 250 g durchwachsener Speck
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 ml flüssige Sahne
- 2 kleine, junge Porree Stangen, in 1/ 2 cm großen Würfeln
- 300 g Möhren, in 1/ 2 cm großen Würfeln
- 100 g Knollen Sellerie, in 1/ 2 cm großen Würfeln
- 200 g Petersilen Wurzel, in 1/ 2 cm großen Würfeln
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- Etwas Butter
- Knoblauchsatz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das gewürfelte Gemüse in etwas Butter 2 - 2 min. glasig anschwitzen, gleich mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen.

Schritt3

Die gewaschenen Graupen dazu geben, mit der Gemüsebrühe aufgießen, den durchwachsenen Speck am Stück zufügen.

Schritt4

Ca.30 min. bei mittlerer Hitze kochen lassen, den Speck heraus nehmen und in mundgerechte Würfel schneiden.

Schritt5

Die Sahne zur Suppe geben, nachschmecken die Petersilie drüber streuen, zu Tisch geben.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/winterliche-perlgraupensuppe-mit-speck/>