



# Gerstlsuppe aus dem Ofenmeister

Schwierigkeitsgrad



4 Portionen



1 Stunde

## Zutaten

250 g Perlengraupe  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Stück Lauch  
2 Karotten  
1/2 Sellerie  
4 Kartoffeln  
125 g Speckwürfel  
1-1,5 L heiße Brühe  
Salz, Pfeffer  
Petersilie  
1 Lorbeerblatt  
1 Schluck Weißweinessig

## Zubereitung

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gemüse schälen und klein würfeln. Den Ofenmeister mit Butterschmalz einfetten und das gesamte Gemüse hineingeben. Speckwürfel, Lorbeerblatt und Perlgrauen gleichmäßig darauf verteilen. Je nachdem, wie sämig wir die Suppe haben wollen, gießen wir 1 oder 1,5 Liter heiße Brühe dazu. Mit einem Schluck Weißweinessig abschmecken. Zugedeckt 30-40 Minuten im Ofen garen lassen. Zum Schluss frisch gehackte Petersilie untermengen und die heiße Suppe genießen.

SCAN ME



Ofenmeister



pampered|chef  
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN