

Bauernhaus - Steckrübengemüsesuppe

Zutaten für 4 Personen

- 1 Pfund (500gr) Steckrübe
- 1 Pfund (500gr) Kartoffeln (festkochend)
- 1/2 Pfund (250gr) Möhren
- 1/2 Stange Porree
- 4 Zwiebeln
- 100gr Butter
- 1 Lorbeerblatt
- Petersilie & Schnittlauch
- evtl. 100gr Bauchspeck
300gr Mett-Enden

Bauchspeck würfeln, Steckrübe, Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Porree in Ringe schneiden.

Speckwürfel in der Butter auslassen, Gemüse hinzufügen und anschmoren. Kräftig mit Salz würzen und mit 1 Liter Wasser auffüllen. Lorbeer hinzufügen.

Köcheln lassen bis das Gemüse gar ist.

Kräuter klein schneiden, Mettenden in Scheiben schneiden. Ist die Suppe gar, mit Pfeffer abschmecken, Kräuter und Mettenden hinzufügen.