

## Grützsuppe

bessarabisch

- 1 l Wasser
- 300 g Schweinebauch oder Knochen
- 1 kg Kartoffeln
- 4-5 Möhren
- 3-4 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 Prise Zucker
- Salz
- 1 große Tomate
- ½ l Wasser
- 150 g Gerstengrütze
- Pfeffer
- Petersilie



Die Zwiebel schälen und klein hacken. Zusammen mit dem Piment, Lorbeerblatt, Zucker, Salz in 1 Ltr. Wasser geben und zum Kochen bringen. Darin das Schweinefleisch garen und dann herausnehmen und zur Seite stellen.

In der Fleischbrühe die geschälten und gewürfelten Kartoffeln und Möhren geben und gar ziehen. In der gleichen Zeit die Grütze mit einem halben Liter Wasser auf kleiner Flamme quellen lassen und ebenfalls gar ziehen lassen.

Die Grütze jetzt zu den Möhren und Kartoffeln geben. Das Fleisch klein schneiden und ebenfalls dazu geben. Alles

kurz aufkochen und mit der klein geschnittenen Tomate vermengen.

Die Petersilie über die Suppe geben und servieren.



*Wenn die Suppe etwas zu dick geraten ist, dann gibt man etwas Wasser dazu.*

**Schwierigkeitsgrad:**



**Zubereitungszeit ca. 0:50**

**Portionen: 6**



---

*Autor:*

*Kathel (Katharina Schelski geb. Dressler)*