

# Rezept Buttermilchsuppe mit Graupen und Speck

## Zutaten:

2 l Buttermilch  
180 g Graupen  
400 g Räucherspeck  
1 EL Butter oder Schweineschmalz  
1 Pr Meersalz oder Salz

## Zubereitung:

Die Buttermilch zum Kochen bringen, mit Salz würzen und die Graupen zufügen.

Ca. 2 Stunden kochen lassen.

Nach einer 1 Stunde den Speck zufügen.

Den Speck herausnehmen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Den Speck in Scheiben aufschneiden und das Gericht servieren.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)