



格里松大麦汤

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时 15 分钟
份	4

经典格里松大麦汤，配珍珠大麦、冬季时令蔬菜和香草。一种传统的汤品食谱，寒冷天气里食用尤为滋养。

汤

- 1 大汤匙 黄油
- 1 洋葱
- 150 g 胡萝卜, 切成小块
- 150 g 芹菜根, 切成小块
- 150 g 韭葱, 切成四分之一, 切成细条
- 150 g 粉质土豆, 去皮, 切丁
- 80 g 珍珠大麦, 洗净
- 1 香叶
- 1½ 升 蔬菜高汤
- 200 g 熏猪肉, (例如猪排肉或火腿)
- 50 g 格劳宾登风干肉, 切成小块
- 100 毫升 奶油
- 一点 盐
- 一点 胡椒
- 2 小枝 平叶欧芹, 切碎
- 一点 细香葱, 切碎

汤





在锅中以中火（6档）融化黄油。加入洋葱，翻炒约2分钟至半透明。加入胡萝卜、芹菜根、韭葱和土豆，翻炒约3分钟。加入珍珠大麦，稍微煮一下。加入一片香叶，倒入蔬菜高汤，然后加入熏猪肉和格劳宾登风干肉。盖上锅盖，用大火（9档）加热至沸腾。将火调至低档（3-4档），然后煨煮约1小时。取出熏猪肉，切成小块，然后放回汤中。加入奶油搅拌，并用盐和胡椒调味。上菜前撒上欧芹和细香葱。

配件

带盖锅（约24厘米直径）

附加信息

创建时间 13.04.2026

