



Граубюнденский ячменный суп

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins
Время приготовления 1 Hrs 15 Mins
Порции 4

Классический грисонский ячменный суп с перловкой, зимними овощами и травами. Традиционный рецепт супа, идеально подходящий для уютных моментов и насыщения в холодные дни.

Суп

- 1 столовая ложка масло
- 1 лук
- 150 г морковь, мелкими кубиками
- 150 г сельдерей, мелкими кубиками
- 150 г лук-порей, разделённый на четверти, тонкими полосками
- 150 г мучнистый картофель, очищенный, нарезанный кубиками
- 80 г перловая крупа, вымыто
- 1 лавровый лист
- 1½ литр овощной бульон
- 200 г копченая свинина, (например, мясо свиных ребер или ветчина)
- 50 г Граубюнденское вяленое мясо, в небольшие кубики
- 100 мл крем
- немного соль
- немного перец
- 2 веточки петрушка плосколистная, мелко нарезанный
- немного лук-резанец, мелко нарезанный

Суп





Растопите масло в сковороде на среднем огне (уровень 6). Добавьте лук и обжаривайте примерно 2 минуты до прозрачности. Добавьте морковь, сельдерей, лук-порей и картофель, обжаривайте примерно 3 минуты. Добавьте перловую крупу и готовьте недолго. Добавьте лавровый лист, влейте овощной бульон, затем добавьте копченую свинину и сушеное мясо из Граубюндена. Накройте крышкой и доведите до кипения на сильном огне (уровень 9). Уменьшите нагрев до низкого уровня (уровень 3-4) и варите на медленном огне примерно 1 час. Удалите копченую свинину, нарежьте небольшими кубиками и верните в суп. Вмешайте сливки и приправьте солью и перцем. Посыпьте петрушкой и шнитт-луком перед подачей.

Аксессуары

Кастрюля с крышкой (примерно 24 см в диаметре)

