Граубюнденський ячмінний суп

Рецепт від V-ZUG AT

готування	20 хв
Час готування	1 годин 15 хв
Порції	4

Класичний грісонський ячмінний суп з перловкою, зимовими овочами та травами. Традиційний рецепт супу, ідеальний для затишних моментів і насичення в холодні дні.

Суп

1 ст.л. масло

1 цибуля

150 г морква, невеликими кубиками

150 г селера-корінь, у маленькі кубики

150 г порей, розділений на чверті, тонкими смужками

150 г борошнисті картоплини, очищений, нарізаний кубиками

80 г ячмінна крупа, вимито

1 лавровий лист

1½ літр овочевий бульйон

200 г копчена свинина, (наприклад, м’ясо зі свинячих ребер або шинка)

50 г Граубюнденське в'ялене м'ясо, невеликими кубиками

100 мл крем

трохи сіль

трохи перець

2 гілочки петрушка плосколиста, дрібно нарізаний

трохи цибуля-різанець, дрібно нарізаний

Суп

Розтопіть масло на сковороді на середньому вогні (рівень 6). Додайте цибулю та обсмажуйте приблизно 2 хвилини до прозорості. Додайте моркву, селера, порей та картоплю, обсмажуйте приблизно 3 хвилини. Додайте перловку та коротко обсмажте. Додайте лавровий лист, влийте овочевий бульйон, а потім додайте копчену свинину та сушене м'ясо з Граубюндена. Накрийте кришкою і доведіть до кипіння на сильному вогні (рівень 9). Зменште нагрівання до низького рівня (рівень 3-4) і тушкуйте приблизно 1 годину. Вийміть копчену свинину, наріжте її маленькими кубиками та поверніть у суп. Вмішайте вершки та приправте сіллю і перцем. Посипте петрушкою та шніт-цибулею перед подачею.

Аксесуари

Сотейник з кришкою (прибл. 24 см ø)

Додаткова інформація

Складено	13.04.2026