

Soppa da giotta

Mit Fleisch

für 4 Personen

60 g Gran Alpin Rollgerste
1 Lauchstengel
2 Sellerieblätter
½ Sellerieknolle
½ Kohl
2 Rüebli
2 – 3 Kartoffeln

waschen und über Nacht einweichen

in 1 EL Öl
mit 1 ½ l Wasser
1 Lorbeerblatt
3 Nelken
Geräuchertes Fleisch, Speck
oder Speckschwarte
Vorsichtig salzen
3 EL Milch, 20 g Butter zum Verfeinern

Gemüse waschen
in feine Würfel schneiden
dämpfen und
ablöschen

beigeben

in die kochende Suppe geben

Kochzeit: 2 – 3 Stunden, im Dampfkochtopf ¾ Stunden



Soppa da giotta

Ohne Fleisch

für 4 Personen

60 g Gran Alpin Rollgerste
in 1 ½ l Wasser

waschen und über Nacht einweichen
zum Kochen bringen und 1 ½ Stunden
zugedeckt köcheln lassen

Gemüsebouillon
1 Zweiglein Thymian
Muskat
1 Karotte
1 Stück Sellerie
1 Lauch

salzen und würzen

25 g Butter nach Belieben
Suppenkräuter fein gehackt

das Gemüse klein schneiden und
½ Stunde mitkochen
den Thymianzweig entfernen
in Flocken beigeben
darüber streuen und servieren