



ZUPPA D'ORZO/GERSTENSUPPE/BARLEY SOUP

100 G DI ORZO PERLATO,
100 G DI SPECK OPPURE DI STINCO AFFUMICATO
1,5 L D'ACQUA
UNA PICCOLA CIPOLLA, UNA PICCOLA CAROTA,
UNA PICCOLA PATATA, UN GAMBO DI SEDANO,
UNA PRESA DI SALE, ERBA CIPOLLINA
PER IL CONDIMENTO.

100 G GERSTE
100 G SPECK ODER GERÄUCHERTES SCHWEINEFLEISCH
1,5 L WASSER
EINE KLEINE ZWIEBEL, EINE KLEINE KAROTTE,
EINE KLEINE KARTOFFEL, EIN SELLERIESTIEL,
ETWAS SALZ, SCHNITTLAUCH ALS WÜRZE.

100G OF BARLEY
100G BACON OR SMOKED PORK SHIN-BONE
1.5 LITERS OF WATER
A SMALL ONION, A SMALL CARROT,
A SMALL POTATO, A CELERY STALK, A LITTLE SALT,
CHIVES FOR SEASONING

PREPARAZIONE:

- IN UNA PENTOLA ALTA UNIRE LA CIPOLLA, IL SEDANO, LO SPECK, L'ORZO E L'ACQUA. CUOCERE PER CA. 2 ORE.
- CA 20 MINUTI PRIMA CHE LA MINESTRA SIA COTTA, UNIRE ANCHE LA CAROTA E LA PATATA TAGLIATE A PEZZETTI.
- PRIMA DI SERVIRE SALARE ED AGGIUNGERE EVENTUALMENTE DEL DADO PER BRODO.

ZUBEREITUNG:

- ZWIEBEL, SELLARIESTIEL, SPECK, GERSTE UND WASSER ZUSAMMEN IN EINEN HOHEN TOPF GEBEN;
- CA. 2 STUNDEN KOCHEN LASSEN. NACH CA. 20 MINUTEN KOCHZEIT, DIE KAROTTE UND DIE KARTOFFEL, IN FEINEN STÜCKEN GESCHNITTEN, DAZUGEBEN.
- MIT ETWAS SALZ UND SUPPENWÜRFEL ABSCHMECKEN.

PREPARATION:

- BOIL THE MEAT, THE BACON AND THE BARLEY IN A LARGE POT FOR ABOUT TWO HOURS (APPROX. 2 L OF WATER).
- LATER ADD THE VEGETABLES (CUT IN CUBES).
- BEFORE SERVING, CUT THE MEAT IN SMALL PIECES AND ADD IT TO THE SOUP.