



Zubereitung

Rollgerste kurz abspülen, Speck würfeln und anbraten, Gerste kurz mitrösten. Selchfleisch dazugeben und mit Wasser und Fleischsuppe ablöschen. Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie und Erdäpfel schälen und würfeln. Den Lauch in Ringe schneiden. Das Gemüse in die Suppe geben, kräftig würzen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Selchfleisch herausnehmen, kleinschneiden und wieder in die Suppe geben. Mehl, Wasser und Sahne glattrühren und die Suppe damit binden.

Barley broth Ingredients

80 g barley, 150 g bacon, 200 g smoked pork meat, 1 l water, ½ liter meat soup, 2 small onions, 2 carrots, ½ parsley root, ¼ celery, 1-2 potatoes, 1 leek, salt, pepper, nutmeg, 2 table spoons flour, 2 table spoons cream

Preparation

Wash the barley. Dice the bacon and sauté it together with the barley. Ad the smoked pork meat and pour over the water and the meat soup. Peel and dice the onions, carrots, parsley roots, celery and potatoes. Cut the leek into fine rings. Now add the vegetables

to the broth and season. Simmer for about one hour. Take out the smoked pork meat and cut into small pieces which you but pack in the soup. Stir flour, some water and the cream until they are smooth and thicken the broth with it.

Zutaten

80 g Rollgerste
ca. 150 g Speck
200 g geselechtes
Schweinefleisch
1 l Wasser
1/2 l Fleischsuppe
2 kleine Zwiebeln
2 Karotten
1/2 Petersilienwurzel
150 g Sellerie
1-2 mittelgroße Erdäpfel
1 Stange Lauch
Salz
Pfeffer
Muskat
2 EL Sahne
2 EL Mehl