

Minestra da dumega (Gerstensuppe)

1 EL Öl oder Butter erhitzen

50-60 g Gerste beifügen, leicht rösten

1 Rübchen

wenig Sellerie

1/2 Lauch

1/2 Zwiebel

1/4 Wirsing

ev. einige Borlotti Bohnen, eingeweicht

Diese Gemüse waschen, rüsten, in kleine Stücke schneiden, beifügen und unter ständigem Rühren mitbraten

ca. 1 1/2 Liter Wasser beifügen

800 g Siedfleisch beifügen

200 g Speck, geräuchert

1 Schweinsfüßchen

1/2 EL Salz würzen

wenig Pfeffer

Kochzeit: 3-3 1/2 h

Fleisch und Speck aus der Suppe nehmen und in Scheiben schneiden.

Nach der Suppe mit Salzkartoffeln und Salat servieren.

Ev. 2 EL Rahm Schnittlauch, geschnitten oder Petersilie, gehackt der Suppe beifügen.

Diese Suppe kann als Hauptgericht serviert werden; in diesem Fall ist das Siedfleisch wegzulassen.