



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

200 g Rollgerste  
150 g Bohnen  
1 Stk. gelbe Zwiebel  
2 Stk. Knoblauchzehen  
1 EL Butterschmalz  
300 g Selchfleisch  
1500 ml Gemüsesuppe  
250 g Wurzelgemüse  
Lorbeerblätter  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Liebstöckel  
Bohnenkraut  
Salbeiblätter  
Petersilie

#### Mein persönlicher Tipp

Ritschert ist eine traditionelle Spezialität der kärntnerischen und steirischen Bauernküche. Es sollte nicht „suppig“ sein, sondern eine dickliche Eintopfkonsistenz haben.



**Barbara Strasser**

Seminarbäuerin im Bezirk Linz

#### Quellen:

## Ritschert

Rollgerstl, Bohnen, Selchfleischartopf



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

- Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.
- Geselchtes (Ripperl, Stelze, Bauchfleisch) in Wasser bzw. Gemüsesuppe weichkochen – dauert je nach Fleischstück 1/2 bis 1,5 Stunden.
- Fleisch herausnehmen und beiseite stellen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Zwiebel in Butterschmalz glasig anrösten, Knoblauch begeben und mit Selchfleisch-Gemüsesuppe aufgießen.
- Die abgetropften Bohnen mit Rollgerste und Lorbeerblatt dazugeben und weichkochen.
- Inzwischen Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Porree etc.) in Würfel schneiden.
- Ca. 15 Minuten vor Ende der Kochzeit, wenn Rollgerste und Bohnen fast durchgekocht sind, das Gemüse begeben. Bohnenkraut, Maggikraut und Salbei fein hacken und noch ganz kurz mitkochen.
- Vor dem Servieren mit frischer gehackter Petersilie bestreuen.



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage*  
*Raffinierte Getreideküche - wertvoll,*  
*modern, köstlich*