



**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, Selchfleischeintopf



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.
- Geselchtes (Ripperl, Stelze, Bauchfleisch) in Wasser bzw. Gemüsefond 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 beigeben und mit Selchfleisch-Gemüsefond 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 beigeben. Bohnenkraut, Maggikraut und Salbei fein hacken und noch ganz kurz mitkochen.
- Vor dem Servieren mit frischer gehackter Petersilie bestreuen.

# Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



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

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum



**lk** Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**