

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

Ritschert

Rollgerstl, Bohnen, Selchfleisheintopf



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.
- Geselhtes (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 begeben 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 begeben. Bohnenkraut, Maggikraut und Salbei fein hacken und noch ganz kurz mitkochen.
- Vor dem Servieren mit frischer gehackter Petersilie bestreuen.

Quellen:



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