Kärntner Ritschert

Schön deftig! Hinter dem Rezept für Kärntner Ritscherts verbirgt sich ein leckerer Eintopf mit Selchripperln, Bohnen und Rollgerste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,0 h

Zutaten

1 kg	Selchripperln
2 l	Selchsuppe
200 g	Rollgerste
120 g	Bohnen
120 g	Karotten
50 g	Sellerieknollen
50 g	Petersilienwurzeln
50 g	Porree
100 g	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Liebstöckel
0.5 EL	Salbei
0.5 EL	Sellerie
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Vor der Zubereitung des **Kärntner Ritscherts** Rollgerste und Bohnen eine Nacht ins Wasser geben und aufweichen. Selchripperln ins Wasser geben und aufstellen.

2. Zwiebeln abziehen, schneiden und gemeinsam mit dem Knoblauch ins Wasser zu den Ripperln geben. Aufgeweichte Bohnen in frischem Wasser kochen.

3. Die Rollgerste in die Selchsuppe (ohne Ripperln) geben und ebenso kochen. Karotten, Sellerie Knolle und die Petersilienwurzel in Würfel schneiden und in der Selchsuppe kochen.

4. Bohnen, Kräuter und Porree zur Suppe geben und anschließend mit Salz abschmecken und gemeinsam 5 Minuten kochen. Kärntner Ritschert mit den Selchripperln anrichten.

Tipp

Sauerrahm ins Kärntner Ritschert geben und verrühren und gemeinsam mit gekochtem Geselchten servieren.