Ritschert

Das Ritschert ist ein kraftvolles Eintopf Gericht aus Omas Küche. Das klassische Rezept wird mit Bohnen und Rollgerste zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,0 h

Zutaten

250 g	Bohnen (weiße)
250 g	Rollgerste
400 g	Selchfleisch
1 Stk.	Zwiebel
	Öl
1 Stk.	Petersilienwurzel
50 g	Sellerieknollen
	Majoran
	Thymian
	Salbei
	Salz und Pfeffer nach Belieben
	Blattpetersilie (frisch, gehackt)

Zubereitung

1. Für das **Ritschert** die Rollgerste und Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

2. Das Selchfleisch in einem Topf mit Wasser weichkochen und in kleine Würfel schneiden. Die Selchsuppe zur Seite stellen und nicht wegschütten.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, fein gehackte Zwiebel andünsten. Zerkleinerte Petersilienwurzel und Sellerieknolle hinzugeben. Die abgetropfte Rollgerste und Bohnen dazugeben. Mit der Selchsuppe aufgießen, aufkochen lassen und bei geringer Hitze weich köcheln Und mit Salz, Pfeffer und den getrockneten Gewürzen abschmecken. Wenn nötig je

nach Bedarf noch Selchsuppe zugießen.

4. Zum Schluss das gewürfelte Selchfleisch zugeben und noch kurz mitkochen. Das warme Ritschert anrichten mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp