

## STEIRISCHES RITSCHERT

### Zutaten:

100 g weiße Bohnen, über Nacht eingeweicht  
100 g Rollgerste, über Nacht eingeweicht  
100 g Zwiebel  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
1 EL Schweineschmalz  
100 g Kartoffeln, geschält und fein gewürfelt  
200 g Selchfleisch  
1 l Selchsuppe oder Rindsuppe  
1/16l Weißwein  
20 g Sellerie  
20 g Karotten  
20 g gelbe Rüben  
1 Lorbeerblatt  
Salz, Pfeffer  
Kümmel (gemahlen oder ganz)  
Gehackte Petersilie zum Garnieren



### Zubereitung:

- ★ Sellerie, Karotten, gelbe Rüben und Selchfleisch in Würfel schneiden.
- ★ In einem Topf das Schmalz zergehen lassen und darin den fein gehackten Zwiebel und Knoblauch anschwitzen.
- ★ Mit dem Wein ablöschen, etwas einkochen lassen und mit Suppe aufgießen, mit den Gewürzen abschmecken.
- ★ Die Bohnen und die Rollgerste dazu geben und unter ständigem Rühren ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.
- ★ Danach Wurzelwerk, Kartoffeln und Selchfleisch begeben und nochmals unter ständigem Rühren ca. ½ Stunde köcheln lassen. Sollte das Ritschert zu dickflüssig sein, noch etwas Suppe nachgeben.
- ★ In einem Suppenteller anrichten und mit Petersilie bestreuen.

**Gutes Gelingen wünscht  
Ihr Steirerhof-Küchenchef  
Johann Pabst!**

