

Aufgetischt

Kärntner Ritschert

Rezept von Seppi Müller

Gasthof „Zum Dorfschmied“
9373 Klein St. Paul, Marktstr. 16

Zutaten

150 g große, weiße Bohnen
1 hintere Schweinestelze (geselcht)
Liebstöckel,
200 g Rollgerste,
1/2 Sellerie,
2 Karotten,
2 Gelbe Rüben,
2 kl. Petersilwurzeln,
1 Stk. Lauch,
4 mittelgroße Kartoffeln,
Salz,
3 Zweige Thymian,
1 EL Essig

Zubereitung

Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Die Stelze in ausreichend Wasser mit Liebstöckel bei mäßiger Hitze kochen, bis der Kern 75° C erreicht hat bzw. das Fleisch weich genug ist.

Die Bohnen in ungesalzenem Wasser weich kochen, Rollgerste bei geringer Temperatur dünsten. Gemüse und Kartoffeln gleichmäßig schneiden und jede Sorte einzeln in Salzwasser kochen. Zu den Kartoffeln die Thymianzweige geben und mitgaren. Die Stelze aus dem Sud nehmen, etwas abkühlen lassen und danach in gleich große Stücke schneiden.

Zum Schluss alle Zutaten, inklusive des fein geschnittenen Lauchs, in der geselchten Suppe erwärmen. Beim Anrichten mit Essig abschmecken und garnieren.