



Eintopf mit Rollgerste

Zutaten

120 g Rollgerste
80 g Zwiebel gewürfelt
200 g Pastinaken
80 g gelbe Rüben
80 g Lauch
150 g Wildschweinschinken gewürfelt
150 g Kohlsprossen halbiert
1 l Gemüsefond
250 ml Obers
Öl, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, 1 TL Essig

Zubereitung

Rollgerste in kaltem Wasser mindestens sechs Stunden quellen lassen. Zwiebelwürfel in Öl mit dem Wildschweinschinken anschwitzen, gewürfelte Pastinaken und gelbe Rübe mitrösten.

Dann eingeweichte Rollgerste dazugeben und mit Apfelessig ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen, Gewürze begeben und etwa 25 Minuten köcheln lassen.

Danach mit Obers aufgießen, die Kohlsprossen dazu geben und drei bis fünf Minuten fertig kochen.

Der Teller mit Eintopf wird mit ein paar Tropfen Petersilienöl und Lauchringen garniert. Mahlzeit!