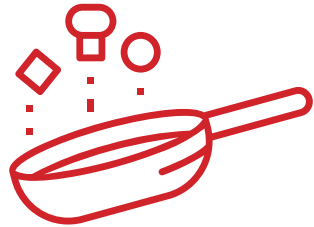


Ritschert

Kochdauer: 30-60 Minuten
Schwierigkeit: Einfach

Zutaten

- ✓ 200 g Rollgerste
- ✓ 150 g Bohnen
- ✓ 1 Stk. gelbe Zwiebel
- ✓ 2 Stk. Knoblauchzehen
- ✓ 1 EL Butterschmalz
- ✓ 300 g Selchfleisch
- ✓ 1500 ml Gemüsesuppe
- ✓ 250 g Wurzelgemüse
- ✓ Lorbeerblätter
- ✓ Salz
- ✓ Pfeffer
- ✓ Liebstöckl
- ✓ Bohnenkraut
- ✓ Salbeiblätter
- ✓ Petersilie



1

Bohnen über Nacht in Wasser einweichen.

2

Fleisch in Wasser/ Gemüsefond weichkochen.

3

Fleisch herausnehmen, Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

4

Zwiebel und Knoblauch in Schmalz anrösten. Danach mit Selchfleisch-Gemüsefond aufgießen.

5

Bohnen und Lorbeerblatt dazugeben. Inzwischen Wurzelgemüse klein schneiden.

6

15 Minuten vor dem Ende Gemüse und Kräuter begeben. Vor dem Servieren noch mit Petersilie bestreuen.

