Steirisches Ritschert - Geräucherter Schweinshals mit Gerste, Bohnen und Gemüse

Das Eintopfgericht stammt aus den Gebieten der östlichen, alpinen Ausläufern in Östereich und Slowenien und ist auch in Bayern zu finden. Woher der Name Ritschert stammt ist nicht geklärt, er taucht erstmals im 16. Jahrhundert in einem Klosterkochbuch auf. Vermutlich ist das Gericht viel älter und wurde nach verschiedensten Rezepturen gekocht. Die typische Kombination von Bohnen, Gerste, Gemüse und Fleisch ist energiereich, schmackhaft und einfach zu kochen.

Das Ritschert ist etwas zwischen einer Suppe und einem Eintopf, es wird nicht mit Mehl gebunden, sondern bleibt ganz flüssig, enthält dafür ganz viele Zutaten.

Zutaten

250g	geräucherter Schweinshals am Stück
40g	Rollgerste
40g	weisse Bohnen getrocknet
200g	Gemüse:
	Rübeli, Pfälzerrüebli, Stangensellerie
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1dl	Weisswein
6dl	Rindsbouillon
1-2	Lorbeerblätter
1/2Tl	Kümmel ganz
	Petersilie zum garnieren
	Pfeffer, ev. salz
	Bratbutter

Zubereitung

Rollgerste und weisse Bohnen separat über Nacht einweichen.

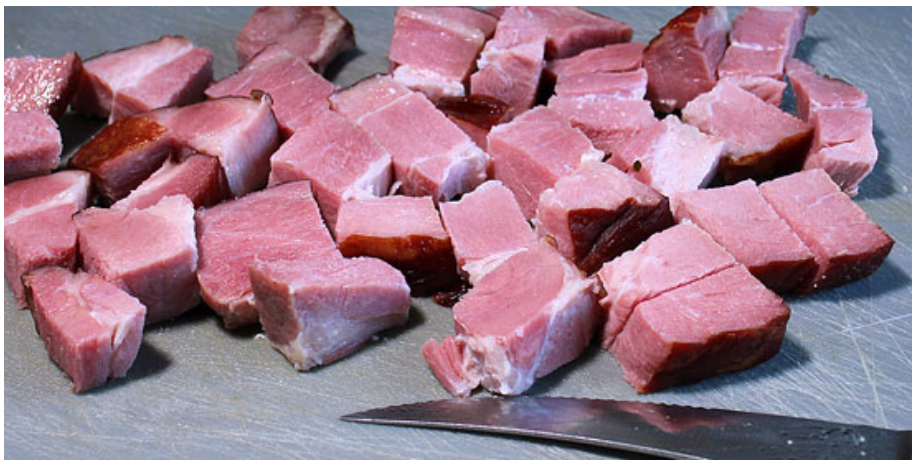
Schweinshals in der Rindsbouillon ca. 1 Stunde ziehen lassen (optimal bei 80-85°).

Schweinshals herausnehmen und auskühlen lassen. Bouillon beiseite stellen.

Eingeweichte Bohnen und Gerste abgiessen und kurz unter kaltem Wasser abspülen. In eine Pfanne geben und mit Bouillon übergiessen, bis Bohnen und Gerste gerade so gut bedeckt sind. Lorbeerblatt und Kümmel zugeben und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Eventuell etwas Bouillon nachgiessen. Ab und zu aufrühren, damit Bohnen und Gerste nicht am Boden ankleben.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Gemüse in ca. 1cm grosse Würfel schneiden. Alles zusammen in Bratbutter ca. 3-4 Minuten andünsten, dabei häufig wenden. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Zu den Bohnen geben.

Vorgekochter Schweinshals in grobe Stücke schneiden (ca. 1-2cm) und in den Schmortopf geben. Mit Pfeffer und ev. etwas Salz würzen. Leicht köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist (ca. 30 Minuten).

Immer wieder etwas Bouillon nachgiessen, das Ritschert sollte zwar nicht wie eine Suppe, aber immer mit reichlich Saft geschmort werden.

Ritschert in Suppentellern anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.