

# Ričet – slowenischer Eintopf

Das Ritschert (Ričet) ist ein in den alpinen Gebieten Sloweniens aber auch in Österreichs und Bayerns verbreiteter Eintopf aus Graupen. Es ist eine deftige Speise, die eine sehr lange Geschichte hat. Es wird aus Rollgerste (Graupen), Bohnen und geräuchertem Schweinefleisch hergestellt.

Die Vorbereitung beginnt am Abend zuvor, da die Bohnen und die Graupen (Rollgerste) über Nacht eingeweicht werden müssen. Das Fleisch kann ebenfalls am Tag zuvor gekocht.

## Zutaten:

- 100 g Karotten
- 100 g Sellerie
- Sellerieblätter
- 50 g Petersilienwurze
- 3 große Kartoffeln
- 200 g Graupen, grob
- 100 g Käferbohnen
- 350 g geräuchertes Schweinefleisch
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 TL ganze Kümmel
- 1/2 TL Kümmel, gemahlen
- 2 EL Rotweinessig
- 1 EL Gemüsesuppenpulver
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack
- Wasser zum Aufgießen der Suppe
- Liebstöckel (frisch oder getrocknet), gehackt
- Petersilie (frisch oder getrocknet), gehackt

Mehlschwitze oder auch Einbrenn genannt:

- 1 große Zwiebel, gehackt
- 3 EL Mehl
- ca. 50 g Butter

## Zubereitung:

Die Käferbohnen in dem Wasser kochen, in dem sie über Nacht eingeweicht waren. Wichtig ist, die Käferbohnen nicht zu salzen, denn ansonsten werden sie nicht weich.

Zwei Töpfe mit Wasser aufstellen und aufkochen lassen. Zunächst im ersten Topf das Fleisch ungefähr 10 Minuten abkochen, damit die scharfen Gewürze vom Räuchern weg sind. Das Fleisch nach den 10 Minuten in den anderen Topf mit kochendem Wasser einlegen.



## Ričet – slowenischer Eintopf

Die Lorbeerblätter, die Knoblauchzehen und den ganzen Kümmel dazugeben und das Fleisch ungefähr 2 Stunden weichkochen. Das Fleisch aus der Suppe nehmen und die Selchfleisch-Suppe abseihen.

Von dieser Selchfleisch-Suppe 1 Liter wegnehmen und darin die Rollgerste mit dem Wasser, in dem sie über Nacht eingeweicht waren, ungefähr 15 Minuten kochen.

Das Wurzelwerk und die Kartoffeln grob würfelig schneiden und in der kochenden Rollgersten-Suppe mit einkochen. Und wieder mit Selchfleisch-Suppe und frischem Wasser aufgießen, so dass das Gemüse bedeckt ist. Das Ganze weitere 15 Minuten kochen bis das Gemüse weich ist.

Den gehackten Knoblauch, ½ TL gemahlene Kümmel, Liebstöckel und Petersilie dazugeben und mit Pfeffer abschmecken.

Die Mehlschwitze zubereiten in dem die Butter heiß gemacht wird und darin das Mehl unter ständigem Rühren angebräunt wird. Dann die Zwiebel dazugeben und etwas mitrösten lassen.

Nun wird der Eintopf fertig gestellt, indem die Mehlschwitze mit etwas von der Graupen-Gemüse-Suppe aufgegossen und gut durchgerührt wird. Dann das Ganze wieder zurück in die restliche Graupen-Gemüse-Suppe gießen und gut durchrühren.

Den Eintopf mit etwas Rotweinessig nach Geschmack abschmecken.

Die gekochten Käferbohnen jetzt zum Schluss in die Suppe geben.

Das gekochte, würfelig geschnittene Fleisch in die Suppe geben.

Mit Suppenpulver, Salz und Pfeffer nach Wunsch nochmals abschmecken.

Sollte die Suppe zu dick werden, nochmals mit Wasser nach eigenem Geschmack verlängern.

Gut durchmischen und das Ritschert ist fertig!