



So redma do (SRMD) lässt dich in das Fluchen, Sprechen und Leben der österreichischen Bevölkerung reinhören. Zu dir sprechen Michael und Walter aus dem grünen Herzen Österreichs – der Steiermark. www.srmd.at

Rezepte für typische österreichische Spezialitäten:

Kärntner Ritschert

Zutaten für etwa 4 Personen

- 100 gr. Gerste
- 100 gr. Bohnen weiß getrocknet
- 100 gr. Kartoffeln - geschält, gewürfelt
- 200 gr. Wurzelgemüse - Karotten, Petersilwurzel, Sellerie geschält, würfelig geschnitten
- Kräuter - Basilikum, Liebstöckl, Salbei, Grünes vom Sellerie, Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauch
- Salz
- Pfeffer aus der Mühleschwarz
- 2 l Selchsuppe

Die Zubereitung

Rollgerste und Bohnen werden über Nacht in Wasser eingeweicht.

Das geseichte Fleisch wird weichgekocht, die Selchsuppe wird aufbewahrt.

Die Zutaten werden in kalter Selchsuppe zugestellt und weichgekocht, zuletzt wird das gekochte, würfelig geschnittene Selchfleisch untergerührt.

Die Küchenkräuter gibt man etwa eine 1/4 Stunde vor dem Anrichten in den Topf. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

Dazu wird Schwarzbrot gereicht.