



aareguet.ch Gerstotto

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
1 Rüebli
wenig Sellerie
1/2-1 Lauch
150 g Rollgerste
1 dl Weisswein
5 dl Bouillon
Pfeffer, Salz
evtl. 1 Knoblauchzehe
3-4 EL Rahm

Zubereitung

1. Zwiebel fein hacken, Rüebli und Sellerie in kleine Würfel schneiden oder mit der Röstiraffel schneiden. Lauch in feine Streifen schneiden.
2. Rollgerste beifügen, mitdünsten.
3. Mit dem Weisswein ablöschen.
4. Die Hälfte der Bouillon beigeben, die Gerste unter gelegentlichem Rühren auf kleiner Hitze weichkochen (mind. 30 Minuten), nach und nach Bouillon beigeben. Der Flüssigkeitsbedarf hängt von der gewünschten Bissfestigkeit ab.
5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
6. Evtl. eine Knoblauchzehe sehr fein schneiden und beigeben.
7. Mit Rahm verfeinern.

weitere Infos ↘

