



## „Nock-Land Ritschad“ mit Eierschwammerl & Cedron-Geist

### Zubereitung:

Die Schalotten und wenig Sellerie werden klein gehackt und gemeinsam mit der Gerste in einem großen Topf in Olivenöl kurz angeröstet und sofort mit Weißwein abgelöscht – die Eierschwammerl dazugeben und köcheln lassen.

Man übergießt das Gersten-„Ritschad“ mit jener Wassermenge (oder fertige Suppe), die man benötigt (einfacher ist es, in zwei Teilen aufzugießen, um die genaue Menge zu finden), und gibt einen Rindsuppenwürfel dazu.

Mit Salz, weißem Pfeffer und Lorbeerblättern würzen, einen Schuss Essig beimengen und ein-

kochen lassen, bis die Flüssigkeit verkocht und die Gerste „knackig“ ist.

Kurz vor dem Fertigwerden mischt man kleine Stücke Butter darunter und reichlich geriebenen Käse.

**TIPP:** „Ritschad“ schmeckt ausgezeichnet, wenn erst ganz zum Schluss Kräuter (nur wenig Minze), Petersilie, Spinat, Kresse oder ein Blattsalat wie Rucola daruntergemischt wird.

Erst vor dem Servieren mit einem Schuss Cedron-Geist – der ja auch einen leicht minzigen Geschmack hat – abschmecken und anrichten.

Rezept: „Ritschad“-Erfinder Wolfram Ortner

### Zutaten:

- Rollgerste (am besten eine vorgekochte, leichte Gerste)
- Rindsuppe oder Suppenwürfel
- Schalotten oder Zwiebel
- Eierschwammerl
- (Stangen-)Sellerie
- Olivenöl
- Essig
- Hartkäse
- Butter
- Lorbeerblätter
- Grüne Minze
- Salz und weißer Pfeffer
- Petersilie
- Brennesselspinat oder Spinat, Rucola oder Löwenzahnsalat (Röhrlsalat)
- Weißwein

**Getränkertipp:** Cedron 2003: L 2050XX – 95 World-Spirits Punkte, Gold-Medaille 2005; Destileria El Mosquito S.A., AR Sierras de Córdoba Argentina. Verspielt und intensiv im Duft, erfrischende, kühle Aromatik, Limetten, Zitrusöl und grüne Minze – animierend und pikant mit nachhaltiger Süße. Inhalt: 500 ml, € 35,-, [www.world-spirits.com](http://www.world-spirits.com)

**TIPP:** Auf [www.tele.at](http://www.tele.at) werden fünf Produkte aus dem World-Spirits-Kontingent verlost.