

## Zurück zur Natur - Deutschlandsberg

Rezept von Gerhart Poprask  
Gasthaus Theresas, Kirchengasse 4

### Ritschotto mit Gemüse

400g Rollgerste  
800ml Wasser  
etwas Öl

500g geschnittenes Gemüse nach Lust und Laune  
etwas Butter  
1/8l Schilcher (oder Weißwein)  
100g Schaffrischkäse  
ca. 0,75l Gemüsebrühe

Die Gerste vorbereiten, indem man sie mit der doppelten Menge Wasser und etwas Öl aufkocht und auf der Herdplatte ausdünsten lässt (kann man gerne am Vortag machen). Das Gemüse in etwas Butter andünsten, mit Wein ablöschen, die vorgekochte Gerste dazu mit einem Teil der Gemüsebrühe aufgießen. Unter Rühren leicht köcheln lassen, Gemüsebrühe nach Bedarf zugeben. Sobald eine cremige Konsistenz erreicht und das Gemüse gar ist, abschmecken und den Frischkäse unterrühren. Abschmecken und nach Belieben gehackte Kräuter untermengen.

Als Alternative zum Frischkäse eignen sich auch geriebener Hartkäse und Butter zur Verfeinerung.

### Käferbohnen-Crème Brulée

100g gekochte Käferbohnen  
1/4l Obers  
4 Eidotter Gr.L  
2 EL Rohrzucker  
je eine Msp. Zimt und Vanille  
Rohrzucker zum Brennen

Die Käferbohnen und das Obers mit dem Pürierstab fein mixen (durch das Mixen stockt das Obers, durchs Erwärmen wird es aber wieder flüssig). Die restlichen Zutaten dazugeben und unter ständigem Rühren bei mäßiger Hitze bis vors Kochen bringen. Die Masse wird dabei cremig dick! Keinesfalls aufkochen lassen! Sofort in vier Schüsseln abfüllen und einkühlen. Vor dem Servieren mit Rohrzucker flämmen.