▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2026 ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Zora Klipp



Carmen Lamisch

Kärntner Ritschert: Eintopf mit Gemüse und Schinken im „Brottopf“

Zutaten für zwei Personen

Für den Brottopf:
2 Würfel frische Hefe
1 Ei
400 g Weizenvollkornmehl
100 g Roggenmehl
1 Msp. gemahlener Fenchel
1 Msp. gemahlener Kümmel
1 Msp. gemahlener Anis
1 TL Zucker
1 TL Salz
250 ml Sonnenblumenöl

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Schüsseln, konisch, ca. 8 cm hoch, 10 cm Durchmesser, umdrehen und die Außenseite gut mit Öl einreiben.

Hefe mit Zucker, 250 ml lauwarmem Wasser, Fenchel, Kümmel, Anis und Salz vermischen. Mehle löffelweise dazu geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren und Teigstücke jeweils mit dem Nudelholz ca. 1 cm dick ausrollen. Auf die beölten Schüsseln geben. Mit Ei bestreichen.

Aus restlichem Teig „Deckel“ für den Topf herstellen. Ebenfalls mit Ei bestreichen. Alles im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten backen. Danach den „Brottopf“ auskühlen lassen.

Für den Eintopf:
2 Scheiben gekochter, geräucherter Schinken vom Schwein, ca. 0,5-1cm dick
100 g Rollgerste
1 Scheibe Sellerie, ca. 1 cm dick
1 Stange Staudensellerie
2 Karotten
2 gelbe Karotten
2 mehlig kochende Kartoffel
1 Petersilienwurzel
200 g steirische Käferbohnen
1 l Gemüsefond
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Liebstöckel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rollgerste am Vortag in kaltes Wasser einlegen. Vor der Verarbeitung Rollgerste abgießen und in Gemüsefond aufkochen.

Gemüse putzen, ggf. schälen und würfelig schneiden. Etwas Liebstöckel hacken und zum Gemüse geben, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse zur Gerste geben und bissfest garen.

Schinken würfelig schneiden und dazu geben. Zum Schluss Käferbohnen dazu geben und kurz ziehen lassen. Im ausgekühlten „Brottopf“ anrichten und mit Petersilie und Liebstöckel garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.