



Orzotto - Gersten-Risotto mit Rüeblü und Lauch

Die richtige Bezeichnung für dieses Gerstengericht zu finden war nicht so einfach. Es wird zubereitet wie ein Risotto, also müsste es Gerstotto heissen. Nicht sehr elegant. Orzotto klingt schon etwas besser, Orzo ist der italienische Name für Gerste. Gersten-Risotto passt auch nicht recht. Risotto ist ein Reisgericht. Also Orzotto! Immerhin findet man diese Bezeichnung auch in italienischen Kochblogs und -büchern.

Ein Risotto wird nach dem Andünsten mit Weisswein abgelöscht. Orzotto dagegen mit Bier, Gerste und Bier(Gerstensaft...) passen doch gut zusammen. Bier und Gerste verleihen dem Gericht eine feinbittere Note, da passen süssliche Rüeblü optimal dazu.

Orzotto, wie auch Risotto, gibt zusammen mit einem Salat eine einfache, währschafte Hauptspeise, passt aber auch zu kräftigen Fleischgerichten.

Zutaten

140g	Rollgerste
1	kleine Zwiebel
2dl	Bier (blond)
3dl	Gemüsebouillon
1	grosses Rüeblü
8cm	Lauch
30g	Tafelbutter
40g	Geriebener Käse (Parmesan, Sbrinz)
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel fein hacken und in Bratbutter leicht andünsten. Gerste zugeben und unter stetigem wenden ca. 2 Minuten mitdünsten. Mit Bier ablöschen. Rüeblü in kleine Würfel

schneiden, Lauch längs vierteln, in feine Streifen schneiden, beides zugeben und einkochen lassen bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Nach und nach Bouillon zugeben, jeweils einkochen lassen. Nicht zu intensiv rühren, da sonst die Gerste schleimig wird.

Nach ca. 30 Minuten Tafelbutter in Stücken und Reibkäse zugeben, mit etwas Pfeffer abschmecken.



