

REZEPTE MIT DER FISSER IMPERIALGERSTE

Fisser Imperialgerst'l Suppe (für 4 Personen)



Ähre der Fisser Imperialgerste im Wachstum

10 dag Fisser Imperialgerste
10 dag Speck
20 dag Selchfleisch
6 dag Karotten
4 dag Porree
6 dag Kartoffeln
4 dag Sellerie
Salz, Pfeffer, Schnittlauch

- Gerste in kaltem Wasser eine halbe Stunde einweichen, danach gründlich waschen
- Speck würfelig schneiden und anrösten
- Gerste dazugeben und mit ca. 2 l kaltem Wasser auffüllen und aufkochen lassen
- Selchfleisch beimengen und 2 h kochen lassen
- 20 min vor Ende der Garzeit kleinwürfelig geschnittenes Gemüse beimengen
- Suppe abschmecken und Fleisch in kleine Stücke geschnitten beifügen



Züchter Karl Röck beim Anbau

Fisser Imperialgersten-Risotto (für 4 Personen)-



Ernte wie einst

1 Schale Fisser Imperialgerste
½ Zwiebel
1 l Kalbsfond
80 ml Weißwein
20 g Butter
Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, gehackte Kräuter

- Gerste in kaltem Wasser eine halbe Stunde einweichen, danach gründlich waschen
- Zwiebel anschwitzen zusammen mit der Gerste und mit dem Wein ablöschen, dann mit Fond auffüllen
- köcheln lassen bis fast kein Biss mehr spürbar ist
- mit dem Knoblauch und den Kräutern vollenden und zum Schluss die Butter einmontieren



Fisser Imperialgerste kurz vor der Ernte