

Gersotto

1 EL Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
300 g Gran Alpin Rollgerste
½ - 1 Flasche Gran Alpin Bier
ca. 1 l Gemüsebouillon, heiss

80 g Bündner Bergkäse, gerieben
einen letzten Schluck Bier und
½ Bund Petersilie, gehackt

Salz und Pfeffer

Kochzeit: ca. 50 Min.

Variante:

1 Rüebli, ca. 75 g
200 g Lauch
oder andere Saisongemüse

für 4 Personen als Beilage
für 2 Personen als Hauptgericht

in einer Pfanne warm werden lassen,
andämpfen,
unter Rühren dünsten bis sie glasig ist,
einen Teil Bier dazu giessen und einkochen lassen,
unter häufigem Rühren nach und nach dazu
giessen, sodass die Gerste immer mit Flüssigkeit
bedeckt ist,

darunter rühren, heiss werden lassen,
evtl. noch mit
würzen.

geraffelt oder in Würfel geschnitten,
in Streifen geschnitten,
in wenig Butter anbraten und ¼ Stunde vor
Kochende unter das Gersotto mischen und
mitkochen.

