

## 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.

