



Zubereitungsempfehlung

Im Combigarerer 

Gerstoni Gourmet-Gerste *Classic*

Zutaten für 30 Portionen:

1 kg Gerstoni Classic
1,7 l Trinkwasser oder Brühe
20 g Salz

Zubereitung zartkernig-perlig:

Gerstoni Classic mit Flüssigkeit und Salz in einen 1/1 GN Behälter geben. Auf Einstellung „**á la carte Dämpfen**“ **18 Min.** garen. **Sofort in den Schnellkühler** geben. Wenn die Kühlung über einen **Kühlschrank** erfolgt, Garzeit auf **17 Min. verkürzen** und Gerstoni **unter kaltem Wasser abspülen**, um die Quellung zu beenden.

Gerstoni Gourmet-Gerste *Mini*

Zutaten für 30 Portionen:

1 kg Gerstoni Mini
30 g Rapsöl
1,7 l Trinkwasser oder leichte Brühe
20 g Salz

Zubereitung zartkernig-bissfest:

Gerstoni Mini in einen 1/1 GN Behälter geben und mit dem Öl verrühren. Salz und Flüssigkeit zugeben. Auf Einstellung „**á la carte Dämpfen**“ **12 Min.** garen. **Anschließend sofort in den Schnellkühler** geben. Wenn die Kühlung über einen **Kühlschrank** erfolgt, **Kochzeit auf 11 Min. reduzieren** und **unter kaltem Wasser abspülen**, um die Quellung zu beenden.

Im Topf *Classic/Mini*

Gerstoni mit der 2- bis 2,2fachen Menge gesalzenem Wasser oder Brühe in einen Topf geben. **Mit Deckel und ohne Rühren ca. 4 Min.** auf kleiner Flamme garen. **Ohne Hitze und ohne Rühren** bis zum Ende der Garzeit (**Classic 13 Min./Mini 9 Min.**) **zugedeckt quellen** lassen. Das Wasser wird komplett aufgenommen. Anschließend sofort in ein Sieb geben und **kurz mit kaltem Wasser abspülen**.

Im Kessel *Classic/Mini*

Gerstoni in einen Kessel geben. Die 2- bis 2,2fache Menge **kochendes gesalzenes Wasser oder Brühe aufgießen und zugedeckt quellen lassen (Classic 18 Min./Mini 17 Min.)** Das Wasser wird komplett aufgenommen. Anschließend sofort in ein Sieb geben und **kurz mit kaltem Wasser abspülen**.

Für Salate Gerstoni gründlich durchkühlen lassen, dann mit restlichen Zutaten mischen.