



## Grundrezept für **RATIONAL** Combigarerer

### Gerstoni Gourmet-Gerste *Classic*

#### Zutaten für ca. 30 Portionen:

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

#### Zubereitung Gerstoni Classic zartkernig-perlig:

1. Gerstoni Classic mit der Flüssigkeit und dem Salz in einen 1/1 GN Behälter geben.
2. Im Combigarerer auf Einstellung „á la carte Dämpfen“ 18 Min garen.
3. 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 ca. 30 Portionen:

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

#### Zubereitung Gerstoni Mini zartkernig-bissfest:

1. Gerstoni Mini in einen 1/1 GN Behälter geben und mit dem Öl verrühren.
2. Flüssigkeit und Salz zugeben.
3. Im Combigarerer 12 Min. auf Einstellung „a la carte Dämpfen“ garen.
4. Sofort anschließend in den Schnellkühler geben. Wenn die Kühlung über einen Kühlschrank erfolgt, Gerstoni unter kaltem Wasser abspülen, um die Quellung zu beenden.

***Für Salate Gerstoni gründlich durchkühlen lassen, bevor der Salat zubereitet wird.***

## Grundrezept für Garen im Topf

1. Gerstoni Classic oder Mini mit der 2,5fachen Menge gesalzenem Wasser in einen Topf geben. **Mit Deckel und ohne Rühren** ca. 5 Min. auf kleiner Flamme garen.
2. Gerstoni **ohne Hitze** bis zum Ende der Garzeit zugedeckt und ohne Rühren quellen lassen. (Gerstoni classic 13 Min./Gerstoni Mini 7-8 Min.)
3. Anschließend sofort in Sieb geben und **mit kaltem Wasser abspülen**.