

Urdinkel-Kernotto – Risotto aus der Schweiz



Tipp von Esther Kern



Seit einigen Jahren bringt die Schweizer Landwirtschaft viele innovative Produkte auf den Markt. Zu meinen persönlichen Lieblingen zählt etwa der Urdinkel-Kernotto. Basis dafür ist biologisch angebauter Urdinkel, der geschliffen wird. Nach dem Kochen hat der Kernotto dank dieser Behandlung eine fast schon Risotto-artige Konsistenz. Er hat einfach mehr Biss und: Sein Aroma ist intensiver als das von Risotto. Zubereitet werden kann Kernotto wie das Vorbild aus Italien. Der Urdinkel-Kernotto stammt vom Hof von Brigitte und Werner Thommen aus Eptingen (BL), die ihn auch in der eigenen Mühle veredeln. Schönes Detail: Die abgemahlene Kleie landet nicht etwa auf dem Kompost, sondern sie wird den hofeigenen Tieren verfüttert. Eine schön durchdachte Sache, die schön gut schmeckt.