Gersotto mit gebratenen Kräuterseitlingen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	4

Cremiges Gersotto aus Rollgerste mit gebratenen Kräuterseitlingen. Ein unkompliziertes herbstliches Gericht mit aromatischer Pilznote und einer frischen Kräutersoße aus Petersilie, Rosmarin und Thymian.

Gersotto

2 EL Olivenöl

200 g Lauch, in feinen Streifen

150 g Kräuterseitlinge, in ca. 1 cm großen Stücken

1 Schalotte, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

¼ TL Salz

etwas Pfeffer

200 g Rollgerste

150 ml Weißwein

600 ml Gemüsebrühe

100 g geriebener Sbrinz

100 g Butter, in Würfel

etwas Salz

etwas Pfeffer

Topping

5 EL Olivenöl

2 Zweige Rosmarin, Nadeln fein gehackt

2 Zweige Thymian, Blättchen fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

½ Peperoncino, fein gehackt

1 Prise Zucker

¼ TL Salz

etwas Pfeffer

etwas Olivenöl

150 g Kräuterseitlinge, längs in ca. 3 mm dicken Scheiben, kreuzweise eingeschnitten

Gersotto

Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze (Stufe 6–7) erhitzen. Lauch, Pilze, Schalotte und Knoblauch hinzufügen, ca. 5 Minuten andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rollgerste hinzufügen, kurz mitdünsten. Weißwein dazugießen, etwas einkochen lassen. Gemüsebrühe dazugießen, bei hoher Hitze (Stufe 8) aufkochen. Hitze auf schwache bis mittlere Hitze (Stufe 3–4) reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Minuten köcheln lassen. Sbrinz und Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Topping

Olivenöl und alle Zutaten bis einschließlich Pfeffer in einer kleinen Schüssel mischen. Etwas Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze (Stufe 6–7) erhitzen. Pilze beidseitig je ca. 2 Minuten goldbraun anbraten. Wenig Kräutersoße zu den Pilzen geben, mischen. Gersotto mit den Pilzen und der restlichen Kräutersoße anrichten.

Zubehör

Topf mit Deckel (ca. 24 cm Ø)

Beschichtete Bratpfanne

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	13.04.2026