



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

