

Rollgerstl mit Schwammerln

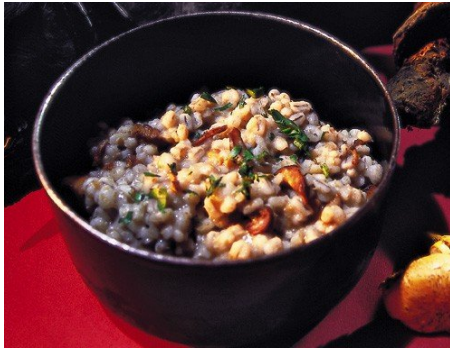


Foto: Kurt-Michael Westermann

Zubereitung:

Eingeweichtes Getreide abseihen. Butter schmelzen und geschnittene Zwiebeln darin andünsten. Getreide zugeben und mitdünsten, mit Weißwein ablöschen. Wein verkochen lassen und unter oftmaligem Rühren nach und nach die Schwammerlsuppe zugießen. Sobald das Getreide weich wird, Schwammerln in einer anderen Pfanne gut anrösten, begeben und kurz mitdünsten. Dabei ständig umrühren und abschließend mit Kräutern und Gewürzen abschmecken. Mit etwas frischer, kalter Butter und nach Belieben auch mit geriebenem Hartkäse vollenden.

Tipp:

Unter Schwammerln versteht man in der steirischen Küchensprache meist Eierschwammerln, bei den übrigen Speisepilzen spricht man von Schwämmen, die für dieses Rezept selbstverständlich auch geeignet sind.

Besonders wohlschmeckend ist die ganz schlichte Ritschert-Variante: Eingeweichtes Getreide abseihen, in Schwammerlsuppe ca. 90 Minuten langsam weich kochen. Schwammerln in etwas Butter gut anrösten und zugeben. Mit 1-2 EL kalter Butter und geriebenem Hartkäse binden.

Anstelle von Schwammerln können Fische oder auch Krebse, Gemüse, Geflügel, Innereien oder nur Käse oder Kräuter verwendet werden.



Quelle:

Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Jause

Zutaten:

- 100 g Rollgerste (oder Heidenbrein, Dinkel oder Perlweizen)
- 2 EL Butter
- 100 g Zwiebeln
- etwas Weißwein
- 500 ml Schwammerlsuppe (klar, mit Schwammerlabschn. gekocht und abgeseit)
- 200 g Schwammerl (klein geschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter (frisch, grob gehackt)
- Hart-Käse (gerieben, steir. Asmonte oder Parmesan)