

Steinpilz-Risotto

Rezept gilt für ca. 4 Personen



Zutaten:

300 g Carnaroli Risotto-Reis, ca. 4 l Gemüsebrühe (falls nicht selbstgekocht, ein gutes Bio-Fertigprodukt für Gemüsebrühe verwenden), ca. 100 g Steinpilze, 150 g Butter, 50 g Parmesan, Knoblauch, Weißwein

Die Gemüsebrühe vorbereiten:

Suppengemüse in ca. 5 l Wasser mit etwas Öl und ein paar Tomaten köcheln lassen, salzen.

Die Steinpilze in einer Pfanne mit etwas Knoblauch und Olivenöl anbraten, leicht salzen. Dann die Steinpilze herausnehmen und zur Seite legen.

Den Reis mit etwas Olivenöl und Knoblauch (vorsichtig) in der Steinpilzsoße anbraten und mit Weißwein löschen. Immer wieder Brühe auf den Reis geben und ständig rühren.

Nach ca. 10-15 Minuten die Pilze in den Reis mischen und weiter kochen lassen. Kurz vor Ende 150 g Butter und auch 50 g Parmesan in den Reis einrühren. Insgesamt benötigt der Reis ca. 20 Minuten.

Reis vom Herd nehmen und mit ca. 100 g Parmesan bestreuen. Ca. 2 Min. ruhen lassen.

Dann den Käse unterrühren und den Reis servieren, evtl. zusätzlich Parmesan auf dem Teller über den Reis geben.

Buon Appetito!

