

Risotto mit Pilzen

Risotto ai funghi



Zutaten für drei Personen:

200 g Risotto-Reis
eine Ecke Butter
1-2 EL Olivenöl
1/2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 ml Weißwein
250 g braune Champignons
(brutto)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
20 g Butter
30 g geriebener Parmesan
frisch gehackte Petersilie (opt.)

Brühe:

1,2 L Wasser
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Stück Sellerie
1 TL Gemüsebrühpulver
1/2 TL Salz
20 g getrocknete Steinpilze

1. Champignons putzen, in dickere Scheiben schneiden und nochmals teilen.

2. Karotte, Zwiebel und Sellerie schälen. Brühe mit allen Zutaten ansetzen und 20-30 min köcheln lassen. Brühe aus einem eingetauchtem Sieb mit einem Schöpflöffel entnehmen.

3. Zwiebel fein würfeln und in einer Mischung aus Olivenöl und Butter glasig anschwitzen. Knoblauch fein würfeln und mitbraten. Reis dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit einem Glas Weißwein ablöschen, fast verdunsten lassen. Nach der Zugabe von 2-3 Schöpflöffeln Brühe die Pilze unterrühren.

4. Karotte, Zwiebel und Sellerie aus der Brühe nehmen. Steinpilze mit einem Sieblöffel aus der Brühe nehmen, grob hacken und zum Risotto geben.

5. Jetzt wiederholt einen Schöpflöffel Brühe zugeben und den Reis die Flüssigkeit aufnehmen lassen. Immer wieder rühren.

6. Wenn der Reis bissfest gekocht ist, ein Stück Butter und 40 g geriebenen Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Reis soll nun nicht zu weich und nicht zu schlotzig sein. Optional

noch frisch gehackte Petersilie unterrühren.

Hinweise:

Der Anteil an Pilzen ist bei dieser Variante hoch, eventuell nach Geschmack etwas reduzieren.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 70 min, Hauptspeisen, Reisgerichte, Pilze, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 14.01.2024