

Risotto mit frischen Steinpilzen und/oder Mischpilzen

Zutaten für vier Personen:

350g	Risotto Reis
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
80g	Butter
3 EL	Olivenöl
1 /10 l	Trockener Weißwein
ca. 1,25 l	Brühe: 50% Kalbsfond und 50% Pilzfond (heiß)
70g	Frisch geriebener Parmesan (oder nach Geschmack auch mehr) Pfeffer nach Bedarf
3.	frische Steinpilze, oder alternativ Mischpilze
etw.	Getrocknete Steinpilze (eingeweicht)

Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken und in einem Topf mit 60g Butter anschwitzen.

Den Reis dazugeben und unter häufigen Umrühren glasig dünsten, dann den Wein dazugeben und verdunsten lassen.

Nun zwei Schöpfer kochende Brühe hinzufügen und unter stetigem Rühren verdampfen lassen. So fortfahren bis das Risotto sämig ist.

Nun ausreichend pfeffern, die restliche Butter sowie den Parmesan untermischen.

Während der Kochzeit in einer Pfanne das Öl erhitzen, den Knoblauch und die Pilze hinzufügen, das Einweichwasser dem Risotto zugeben, die Pilze braten.

Achtung! Bei Mischpilzen auf eine ausreichende Garzeit achten.

Nun salzen und pfeffern und mit dem Reis vermengen.

Dazu passt sehr gut ein trockener Weiß- oder Grauburgunder.

Guten Appetit !

Liebe Grüße Manfred.