

Steinpilzrisotto | Pilzgewürz

Dauer: 1 h 20 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 4 Personen

Equipment:

min. 1 Topf
min. 1 Pfanne

Gewürze & Zutaten:

800 ML Gemüsebrühe
3 Schalotten
250 G Risottoreis
150 G Weißwein
400 G frische Steinpilze
100 G Butter
etwas Salz
1 TL Tellicherry Pfeffer
1 EL Pilzgewürz
50 G Parmesan
40 ML Olivenöl
1/4 Bund Petersilie

Zubereitung

Gemüsebrühe:

- 1 Zunächst 800 ml Wasser aufkochen, Gemüsebrühpulver hinzugeben und einrühren.
- 2 Direkt vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Risotto:

- 1 Die Schalotten fein würfeln und bei mittlerer Hitze anschwitzen.
- 2 Den Reis hinzufügen und dünsten bis dieser glasig ist.
- 3 Anschließend mit 150 ml Weißwein aufgießen und bei niedriger Hitze, unter ständigem Rühren, einkochen lassen.

-
- 4 1/4 der Gemüsebrühe hinzugeben und den Reis unter ständigem Rühren so lange garen bis die Flüssigkeit aufgenommen ist.
 - 5 Diesen Vorgang wiederholen bis die Brühe aufgebraucht und der Reis cremig-bissfest gegart ist.
 - 6 Gegen Ende des Garprozesses das Pilzgewürz hinzugeben, unterrühren und mitziehen lassen.
-

Steinpilze:

- 1 Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in 50 Gramm Butter bei hoher Hitze anbraten. Hierbei darauf achten nicht alle Pilze auf einmal in die Pfanne zu geben – sonst werden die Pilze geschmort und nicht angebraten.
 - 2 Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.
-

Finish:

- 1 Den Risottotopf vom Herd nehmen, Parmesan fein hobeln und mit 50 Gramm Butter in Stücken einrühren.
 - 2 Zuletzt die gebratenen Pilze unterheben, anrichten und mit Petersilie garnieren.
-