AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Italien

STEINPILZ-RISOTTO



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Klassiker der italienischen Küche mit frischen oder getrockneten Pilzen kann als Vorspeise oder als Hauptgericht serviert werden: Das Eintopfgericht für alle Gelegenheiten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Zwiebel, fein gewürfelt	1 dl	Weisswein, trocken
1 Zehe	Knoblauch, fein gehackt	7 dl	Gemüsebouillon
2 EL	Olivenöl	400 g	Steinpilze
250 g	Risottoreis	50 g	Parmesan, gerieben
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. In einem mittelgrossen Topf Olivenöl erwärmen und Zwiebel darin langsam glasig werden lassen. Knoblauch gegen Ende zugeben.
2. Reis hinzufügen. Wenn der Reis glasig geworden ist, mit dem Weisswein ablöschen. Dieser verdampft schnell. Die heisse Bouillon sofort dazugeben. Für einen cremigen Risotto alle zwei, drei Minuten umrühren. In rund 18 Min. ist der Risotto essbereit. Die Reiskörner sollen noch leichten Biss haben.
3. Die schönsten Pilze beiseite legen. Etwas fein gehackte Zwiebel in einer grossen Bratpfanne andünsten. Den Rest der Pilze klein schneiden, mit den Zwiebeln mischen und kurz braten. Ungefähr in der Hälfte der Kochzeit des Risotto ins Gericht geben. Nun die schönen Pilze sorgfältig als Tellergarnitur anbraten.
4. Vor dem Servieren den frisch geriebenen Käse und je nach Belieben Butter darunter ziehen. Mit Pfeffer und falls nötig auch mit Salz abschmecken.
5. Eventuell am Schluss noch etwas Wasser zugeben. Der Risotto soll beim Servieren eine sämige, fast flüssige Konsistenz haben.