



Vorspeise oder Hauptgang

Risotto mit Steinpilzen

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

300 gr	Arborio Reis
80 gr	Butter
	Olivenöl kaltgepresst (1a Qualität)
30 gr	Steinpilze getrocknet (oder natürlich besser: frische Steinpilze, ca. 200 gr)
1	Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen, gepresst oder fein gehackt
1/4 lt	Weisswein (trocken)
1 lt	Hühner- oder Fleischbouillon
50 gr	geriebener Parmesan
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle (wenn vorhanden: weisser Pfeffer)

Zubereitung:

Vorbereitung:

Hühner- oder Fleischbrühe
Steinpilze

In separater Pfanne erhitzen.

Die getrockneten Steinpilze in einem Teller mit etwas Wasser einweichen. Frische Steinpilze säubern und in feine Streifen schneiden. Zwiebel fein hacken.

Zwiebel

Zubereitung:

Butter (Hälfte), Olivenöl, Zwiebel

Die Hälfte der Butter zusammen mit einem kräftigen Schuss Olivenöl in der Kasserolle erhitzen. Die gehackte Zwiebel hinzugeben und glasig dünsten.

Steinpilze, Knoblauch, Reis

Danach die aufgeweichten Steinpilze (mit der Hand etwas auspressen), den gepressten oder gehackten Knoblauch und den Reis hinzugeben (Aufweichwasser behalten, brauchen wir später). - (Frische Steinpilze werden erst später beigegeben). Die aufgeweichten Steinpilze und den Reis, unter ständigem Rühren, kurz «mitschmurgeln».

Weisswein
Pilzeinweichwasser

Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Das Pilzeinweichwasser hinzugiessen (eventuell sieben) und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hühner- oder Fleischbrühe

Nach und nach Brühe portionenweise hinzugiessen, damit der Risotto stets etwas flüssig bleibt. Ständig rühren. Die Brühe sollte vom Reis aufgesogen werden bevor Sie wieder Brühe nachgiessen.

Unter ständigem Rühren in etwa 20 Minuten weichgaren. In der Hälfte der Kochzeit, nach 10 Minuten, die allenfalls vorhandenen frischen Steinpilze hinzugeben. Der Reis sollte aber noch etwas Biss haben und vorallem sollte er dickflüssig sein (sonst Brühe nachgiessen).

Butter (restliche Hälfte), Parmesan

Die restliche Butter sowie den Parmesan darunterziehen, eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.