

STEINPILZRISOTTO

Steinpilzrisotto inspiriert von Marcella Hazan. Hier ist ein einfaches Risotto Rezept ohne Weisswein.

4 PORTIONEN • DAUER < 60 min • SCHWIERIGKEITSGRAD *easy* • *italienische Küche*

ZUTATEN

- 300 g Risottoreis
- 300 g sehr fein geriebenen Parmesan
- 2 Zwiebel
- Butter
- Olivenöl (einfaches)
- 1/2 TL Salz
- frischgemahlener schwarzer Pfeffer
- ca. 1 Liter Gemüsebrühe
- getrocknete Steinpilze
- Wasser

ZUBEREITUNG

1. Parmesan fein reiben.
2. Getrocknete Steinpilze mit kochendem Wasser überbrühen, mind. 20 min mindestens ziehen lassen. Die Pilze abgießen, das Pilzwasser auffangen. Die abgeseihten Pilze trocken tupfen und kleinhacken.
3. Die Zwiebeln rüsten, feine Würfel schneiden, mit Butter, Olivenöl und etwas Salz auf kleiner Flamme anbraten, bis sie süß und glasig sind. Gegebenen falls bei geschlossenem Deckel.
4. Die Flamme auf die höchste Stufe bei Gas und E Herd stellen. Den Reis hinzufügen und mit etwas Brühe ablöschen. Immer nur 3-4 El Brühe hinzufügen und rühren. Erst neue Brühe hinzufügen, wenn der Reis die Brühe aufgenommen hat. Das alles sollte auf höchster Flamme geschehen. Deswegen sich nie vom Topf entfernen. Nach ca. (kommt auf den Reis an) 12-16 min sollte es eine sehr al dente Konsistenz erreicht haben.
5. Kurz bevor der Reis perfekt ist (5 min unter der Kochzeit) den Topf vom Feuer ziehen. Parmesan, Butter und den Pfeffer hinzufügen & umrühren. Den Deckel drauf und ziehen lassen. Fertig. Guten Appetit.

▷ Risotto bietet viel Variationsmöglichkeiten. Du kannst die Pilze mit fast jedem Gemüse austauschen. Die Fantasie kennt bei diesem Gericht keine Grenzen.