

STEINPILZ-RISOTTO NACH HAUSREZEPT

Alle hier aufgeführten Zutaten sind als Haupt-/Neben-speisen für 4 Personen gedacht

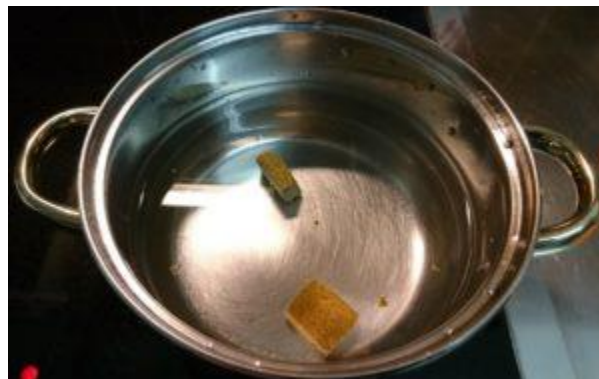
Zutaten

- 400g Risotto Reis
- 140-200g frische Steinpilze oder frische Champignons, je nach Gusto
- 2 normal große Zwiebeln oder Schalotten
- 3-5 Knoblauchzehen
- 2 Gemüse Bouillon Würfel
- 100g geriebener Parmesan Käse
- 1L Wasser
- Olivenöl
- Weißwein, Kochwein zum Ablöschen
- Salz, Pfeffer



Vorbereitung

Die zwei Gemüse Bouillon in einen Kochtopf geben und einen Liter Wasser hinzugeben.



Unter kleiner Hitze erwärmen damit sich die Bouillon schön auflöst und die Gemüsebrühe im Kochtopf immer schön lauwarm bleibt.



Die Steinpilze/Champignons waschen, säubern.



In Mundgerechte Stücke schneiden, je nach Belieben.



Die Zwiebeln/Schalotten und Knoblauchzehen fein zerkleinern



Wie unten im Bild, zerkleinerte Zwiebeln aufteilen, grössere Portion für später im Kochtopf zum andünsten für den Risottoreis. Die kleinere Portion für die Pilze zum Anbraten verwenden.



Reis bereit stellen.



In einer großen Pfanne ein bisschen Olivenöl hinzugeben und erhitzen. Gehackte Zwiebeln hinzugeben und kurz andünsten.

Die Pilze hinzugeben, anbraten und mit einer Prise Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit Weißwein ablöschen, auf die Seite stellen.



In einem großen Kochtopf ein bisschen Olivenöl hinzugeben und erhitzen. Gehackte Zwiebeln hinzugeben und kurz andünsten.



Den Risottoreis zu den angedünsteten Zwiebeln hinzugeben und unter Mittlerer Hitze für gute 2 Minuten anbraten.

Mit Weißwein ablöschen.



Hat der Risotto den Weißwein aufgesogen, Timer für 15-20 Min stellen (Kochzeit für Risotto).

Jetzt, mit einer Schöpfkelle, immer wieder die lauwarne Gemüsebrühe zum Risotto hinzugeben, ca. zwei Schöpfkellen voll Gemüsebrühe.

Immer wieder umrühren bis der Reis die Brühe aufgesogen hat, dann wieder zwei Schöpfkellen voll hinzugeben.



Nach ca. 5 Min die Pilze hinzugeben und weiter umrühren und Gemüsebrühe hinzugeben bis die Zeit von Timer (gute 20 Min.) abgelaufen ist.



Reis probieren, sollte "bissig" sein wie halt Risotto so ist und nicht weich wie normale Reis Gerichte. Auch müsste der Reis jetzt schon ein bisschen "cremig" und "klebrig" sein. Dann den geriebenen Käse, bevorzugt Parmesan, hinzugeben und untereinander vermischen.



Den Kochtopf ab der Herdplatte nehmen und für gut 2 Min. den Risotto ziehen lassen. Danach Servieren. Buon Appetito