

Risotto mit Steinpilzen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Risottoreis, 1200 ml Gemüsebrühe, 2 mittelgroße Zwiebel, 40 gr Butter, 12 Esslöffel Olivenöl, 250 ml Weisswein, 30 gr Steinpilze (getr. o. fr.), 100 gr Parmesankäse.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel pellen und in sehr feine Stücke schneiden.

Reis abwägen / -messen (Generell wichtig: Reis und Brühe müssen im Verhältnis 1:3 stehen!!).

Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen lassen und beiseite stellen.

Die Steinpilze in Wasser geben / einweichen lassen. Natürlich können anstatt der getrockneten auch frische Steinpilze verwendet werden.

Den Parmesankäse reiben.

Die Zubereitung:

Öl und Butter in einem mittelgroßen Topf mit Deckel heiß werden lassen. Die Zwiebeln glasig andünsten. Anschließend den Risottoreis dazugeben und ca. 2-3 Minuten unter rühren andünsten bis er ein wenig glasig wird und die Butter-Öl-Mischung aufgenommen hat.

Nun mit dem Weisswein ablöschen, umrühren und den Herd auf kleine Flamme stellen. Wenn der Weisswein eingekocht ist, ca. 1/3 der heißen Gemüsebrühe dazugeben und umrühren. Jetzt den Deckel auf den Topf und ca. 10 Minuten einkochen lassen (zwischendurch immer mal wieder umrühren, so dass der Reis nicht anbrennt!).

Diesen Vorgang noch 2 mal wiederholen. Beim letzten mal müssen die abgetropften bzw. frischen Steinpilze dazugegeben werden.

Das Risotto ist fertig, wenn die Flüssigkeit eingekocht ist.

Es gibt viele Varianten ein Risotto zu kochen. Das Grundrezept ist dabei immer gleich; nur die weiteren Zutaten können ausgetauscht werden (... andere Pilze [Trüffel !!!!! sehr gut!!!!], Meeresfrüchte, Fleisch, Gemüse ...)

Serviert wird das Gericht mit dem frischen geriebenen Parmesankäse und Weisswein. Als Beilagen empfehlen sich Ciabatta und ein Tomatensalat.

Ich wünsche gutes Gelingen und guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de