

Risotto mit Steinpilzen



Zutaten

- 400 Gramm Steinpilze
- 800ml Gemüsebrühe
- 100 Gramm Parmesan
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 220 Gramm Rundkornreis
- 2 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL getrocknete Steinpilze
- 1 Zitrone

Zubereitung

1

Erstens die trockenen Steinpilze in Warmwasser für etwa eine halbe Stunde einweichen. Die Rosmarinzweige waschen und trocken schütteln. Die Zitrone unter heißem Wasser waschen. Die Schale reiben und den Saft auspressen. Die Hälfte des Parmesans in Späne raspeln, und die andere Hälfte - fein reiben.

2

Nächstens den Knoblauch und die Schalotte fein hacken und in 1 EL Butter und etwas Olivenöl glasig dünsten. Den Risottoreis hinzufügen und unter Rühren für eine Weile andünsten. Dann mit 50 ml Gemüsebrühe und dem Zitronensaft übergießen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Noch ein wenig Brühe angießen, sodass der Reis vollständig bedeckt ist. Die eingeweichten Pilze zusammen mit dem Wasser, 1 Zweig Rosmarin und der Zitronenschale hinzufügen. Die Mischung wieder zum Kochen bringen und noch etwas Brühe angießen. Auf dieselbe Weise für noch 20-25 Minuten fortfahren, bis der Reis schon gar, und die Brühe - aufgebracht ist.

3

Die Steinpilze anbraten und auf dem fertigen Risotto anrichten. Inzwischen die frischen Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Dann diese in 1 EL Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Pilze auf dem Risotto anrichten. Mit Parmesan und frischem Rosmarin garnieren. Guten Appetit!

Unsere Weinempfehlung: 2015 Edizione Limitata Brancaia 40 anni

Chianti Classico Riserva DOCG