

Steinpilzrisotto (Für 4 Personen)

Pilze 400 g frische Steinpilze
 30 g Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Butter
 1 EL Petersilie, fein geschnitten
 Pfeffer aus der Mühle
 Salz

Weiteres 2 EL kalte Butter
 50 ml Sahne
 einige gebratene Steinpilzscheiben



- Die Steinpilze putzen, die Stiele der Steinpilze mit einem kleinen Messer putzen und in Würfel oder in feine Scheiben schneiden.
- Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
- In einem Topf die Butter erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und anschwitzen, die zerkleinerten Steinpilze dazugeben, für kurze Zeit dünsten lassen, dann mit Salz und Pfeffer würzen und bereitstellen.
- Die 30 g Zwiebeln in der Butter glasig dünsten, den Reis dazugeben und so lange mit dünsten bis die Reiskörner glasig sind.
- Mit Weißwein aufgießen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Unter ständigen Rühren immer wieder etwas Fleischsuppe angießen und so lange köcheln lassen, bis die Reiskörner weich, aber bissfest sind.
- Zum Schluss die bereits vorbereiteten Steinpilze untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Petersilie, der Butter und der Sahne verfeinern sowie mit einigen gebratenen Steinpilzscheiben verzieren und sofort verzieren.

Garzeit Risotto: 18- 20 Minuten

Tipps und Empfehlungen

- Außerhalb der Steinpilzsaizon kann man auch Champignons oder getrocknete Steinpilze verwenden
- Noch feiner im Geschmack wird der Risotto, wenn Sie kurz vor dem servieren geschlagene Sahne unterheben.
- Sie können den Risotto mit etwas brauner Grundsauce verfeinern.

