



RISOTTO mit Steinpilzen

Zutaten: pro Person 80-100 gr. Reis. (Canaroli oder Vialone Nano)
Eine kräftige Fleischbrühe vorher vorbereiten und auf einer 2.
Kochstelle am Köcheln halten.
eine kleine fein geschnittene Zwiebel
eine fein gehackte Knoblauchzehe
etwas Öl
1/4 Liter Weißwein
2 Esslöffel frisch geriebenen Parmesankäse
1 P. Steinpilze
1 Esslöffel Butter

Die getrockneten Steinpilzen erst 1-2 Std. in Wasser einweichen, dann etwas Zwiebel und Knoblauch andünsten - die Pilze dazugeben - etwas Wein, wenig Wasser und Fleischbrühe dazugeben. Etwa 15 Minuten kochen.

Das Öl in dem Topf erhitzen Zwiebel und den Knoblauch leicht anbraten den Reis dazugeben und glasig rösten (nicht braun werden lassen).

mit dem Weißwein ablöschen und nach und nach die Fleischbrühe dazugeben. Der Reis muss immer mit Brühe bedeckt sein und ständig gerührt werden sonst klebt er fest.

Kochzeit etwa 20 bis 30 Minuten.

Die vorher gekochten Pilze werden etwa nach 20 Minuten Kochzeit dazu gegeben und mit gekocht.

Wenn das Risotto gut gebunden ist und der Reis fast gar ist, den Parmesan darunter rühren - abschmecken und von der Kochstelle nehmen-. Den Topf etwa 2-3 Minuten mit einem Deckel zudecken und ziehen lassen. Danach ein Esslöffel Butter unterrühren.

Dann auf Tellern servieren und evtl. mit Trüffelöl beträufeln.