

September'20 Steinpilz- Risotto

Rezept für 6-8 Personen als Beilage

Vorbereitungen

20g getrocknete Steinpilze in lauwarmem Wasser ca. 2 Std. einweichen, danach gut abtropfen und ausdrücken

1 EL Olivenöl

1 EL Butter

in einer Pfanne erwärmen

2 grosse Schalotten, feingehackt

darin andünsten, bis sie glasig sind

Eingeweichte Steinpilze, abgetropft

zugeben und mitdünsten

400g Risottoreis

zufügen, glasig dünsten

2dl Weisswein

zufügen, leicht einkochen lassen

ca. 1 Liter Hühnerbouillon, heiss

portionenweise beifügen, Risotto auf mittlerer Stufe unter fleissigem Rühren „al dente“ köcheln, nach Bedarf noch mehr Wasser/ Bouillon zufügen

→Kochzeit ca. 15 Min.

Erneut ½dl Weisswein

daruntermischen

2-3 EL Mascarpone

1 EL Butter

Ca. 2 EL frischgeriebener Parmesan

daruntermischen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

abschmecken, Risotto sehr feucht servieren

Pilze

**Ca. 200- 300g frische Steinpilze, gerüstet
Olivenöl oder Butter**

separat in einer Bratpfanne erhitzen, danach die Pilze bei grosser Hitze darin golden braten und unter den fertigen Reis mischen.