

# Eierschwammerl-Risotto mit frischen Pfifferlingen

Gerade zur Schwammerlzeit lässt sich mit dem Rezept für Eierschwammerl-Risotto mit frischen Pfifferlingen ein wahrer Gaumenschmaus zubereiten. Ein Muss für Schwammerlliebhaber!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

1 Tasse	Risottoreis
100 ml	Weißwein
2 Stk.	Schalotten
4 EL	Olivenöl
500 ml	Hühnerfond
1 EL	<a href="#">Butter</a>
30 g	<a href="#">Parmesan</a> (geriebenen)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
200 g	Pfifferlinge
1 Stk.	<a href="#">Tomate</a> (gehäutete)
1 Prise	Petersilie

## Zubereitung

1. Für das Eierschwammerl-Risotto mit frischen Pfifferlingen als erstes die Schalotten schälen und in feine Würfel hacken. Nun die Petersilie waschen, gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Danach Öl in einen Topf geben und erhitzen.
2. Nun die Schalotten zugeben und anschwitzen lassen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Jetzt den Reis zugeben und gut umrühren. Immer wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist, Hühnerfond eingießen. Während des Kochens, sehr häufig umrühren. Der Reis braucht insgesamt etwa zwanzig Minuten, bis er gar ist, jedoch immer noch Biss hat.

3. Während der Reis kocht, einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Eiswürfel in eine Schüssel geben. Die Schüssel mit kaltem Wasser auffüllen. Wenn das Wasser kocht, die Tomate hineingeben und für etwa zwei bis drei Minuten darin lassen.
4. Anschließend herausnehmen und gleich in das Eiswasser legen. Etwa zwei Minuten darin lassen, herausnehmen und gleich die Haut abziehen. Die Tomate danach in kleine Würfel schneiden. Nun die Pfifferlinge reinigen und große Schwammerl halbieren.
5. Danach Butterschmalz oder Öl eine Pfanne geben und erhitzen. Jetzt die Schwammerl in die Pfanne geben und für etwa vier Minuten anbraten. Die Pfifferlinge jetzt in das Risotto einrühren. Dabei vorsichtig rühren, damit die Schwammerln nicht kaputt gehen.
6. Als nächstes die Tomatenwürfel unterheben. Danach Käse und Butter einrühren. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und heiß servieren.

## **Tipp**

Das Eierschwammerl-Risotto mit frischen Pfifferlingen eignet sich als Beilage zu Steak oder Rinderfilet genauso gut, wie als Hauptgericht. Etwas Trüffelöl gibt dem Risotto einen besonderen Geschmack und verfeinert das Gericht noch zusätzlich.