Italienisches Pilzrisotto

Das Italienische Pilzrisotto schmeckt sowohl als Beilage zu einem Fleischgericht, aber auch als Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

4 Stk.	Schalotten
2 EL	Olivenöl
300 g	Risottoreis
200 ml	Weißwein
	Salz und Pfeffer
0.5 l	Gemüsebrühe
400 g	Pilze (gemischt)
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 EL	Butter
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
50 g	Parmesan
2 EL	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für das Italienische Pilzrisotto zuerst die Schalotten schälen, klein schneiden und in Olivenöl andünsten. Risotto Reis hinzugeben und unter ständigem Rühren anschwitzen lassen. Das Ganze mit trockenem Weißwein aufgießen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeerblätter dazugeben.

2. Gemüsebrühe über den Reis gießen, und darauf achten das der Risotto Reis mit der Brühe bedeckt ist. Unter häufigem Umrühren zirka 20 Minuten leicht köcheln lassen und immer wieder Gemüsebrühe hinzugeben.

3. In der Zeit dazwischen die geputzten Pilze klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Pilze anbraten. Mit geriebener Muskatnuss und Salz würzen. Das fertig gedünstete Pilzrisotto mit den Pilzen, Parmesan und Petersilie verrühren und sofort servieren.

Tipp

Grünen Kopfsalat und ein Glas Weißwein zum Italienischen Pilzrisotto reichen.