Pilzrisotto

Das Pilzrisotto ist ein leichter Gaumenschmaus, der sich besonders für das Mittagessen eignet. Das leckere Rezept wird mit frischen Zutaten gekocht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

150 g	Pilze
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
50 g	Speck
500 ml	Gemüsebrühe
4 EL	Butter
150 g	Reis
100 ml	Weißwein
0.5 Stk.	Zitronen
20 g	Parmesan
5 Blätter	Salbei
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Tupfer	Schlagobers

Zubereitung

1. Nicht nur in der herbstlichen Jahreszeit schmeckt dieses **Pilzrisotto**. Zuerst die Pilze mit Hilfe eines Pinsels putzen. Den Strunk per Hand herausdrehen.

2. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein zerhacken. Reis in ein Sieb geben und abspülen, gründlich abtropfen lassen. Die Hälfte vom zerkleinerten Knoblauch und den Zwiebeln in eine heiße Pfanne mit Butter geben und dort anschwitzen.

3. Im Anschluss den Reis hinzufügen und kurz mitrösten, bevor der Weißwein alles ablöscht. Im nächsten Schritt mit Gemüsebrühe aufgießen. Die Hitze des Herds reduzieren. Immer wieder rühren und 20 Minuten köcheln. Zwischendurch mit Gemüsebrühe aufgießen.

4. In einer zweiten Pfanne Butter erhitzen und den zweiten Teil der Zwiebeln und Knoblauch anrösten. Speck und Pilze hinzufügen.

5. Salbei reinigen und ganz fein zerschneiden. Eine Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Diesen Saft gemeinsam mit Salbei, Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Parmesan reiben und mit dem Schlagobers in den Reis einrühren. Die Hälfte der Pilze zum Reis geben.

7. Das fertige Risotto auf angewärmte Teller platzieren und die restlichen Pilze über dem Risotto verteilen.

Tipp

Das Pilzrisotto nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.