Schwammerlreis

Schnell was Gutes kochen! Zum Beispiel mit dem einfachen Rezept für leckeren Schwammerlreis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Rundkornreis
300 g	Eierschwammerln (oder Steinpilze)
30 g	Butter
60 ml	Weißwein
750 ml	Gemüsefond
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter (kalt)
1 Tupfer	Schlagobers (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für den **Schwammerlreis** zunächst die Pilze putzen und klein schneiden. Anschließend die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Risottoreis einrühren und glasig dünsten.

2. Schwammerl zufügen, mit dem Wein ablöschen. Rund 14 bis 16 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis zur gewünschten Bissfestigkeit.

3. Währenddessen die verdampfte Flüssigkeit immer wieder mit Gemüsefond auffüllen. Der Reis sollte stets knapp bedeckt sein. Während der Garzeit regelmäßig umrühren, damit der Reis die Stärke an die Sauce abgibt.

4. Den Schwammerlreis mit Salz und Pfeffer würzen, nach Geschmack mit Schlagobers und kalter Butter verfeinern, servieren.

Tipp

Der Schwammerlreis kann als Beilage zu Fisch- und Fleischgerichten serviert werden oder als Hauptgericht mit einem gemischten Salat. Er lässt sich beliebig variieren und verfeinern, zum Beispiel mit frisch gehackten Kräutern, gerösteten Zwiebeln oder Speck, anderen Pilzsorten etc.