

Steinpilz Risotto mit getrockneten Pilzen

Genießen wie in Italien: Rezept für köstliches Steinpilz-Risotto mit getrockneten Pilzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

40 g	Steinpilze (getrocknete)
400 g	Reis
1 Prise	Salz
100 g	Parmesan
1 l	Gemüsebrühe
100 g	Butter
1 Stk.	Schalotte
3 Stk.	Lorbeerblätter
200 ml	Weißwein
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Petersilie (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für das **Steinpilz-Risotto** mit getrockneten Pilzen zuerst die getrockneten Pilze für eine halbe Stunde in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Schalotte abziehen und fein hacken. Nach der Einweichzeit die Pilze in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Die Butter in einem großen Topf schmelzen lassen, bis sie zu schäumen beginnt. Pilze, Lorbeerblätter und Schalottenwürfel zufügen und umrühren. Bei mittlerer Temperatur andünsten, bis die Schalotten leicht Farbe bekommen. Dabei immer wieder umrühren.
3. Die Gemüsebrühe unterdessen in einem weiteren Topf erhitzen. Den Reis zu den Pilzen in den Topf rühren und unter stetigem Rühren glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen.

Wenn der Wein vollständig eingesogen ist, ein wenig Gemüsebrühe angießen und garen lassen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Reis noch etwas Biss hat. Immer nur wenig Brühe angießen und diese wieder eindicken lassen. Ständig rühren.

4. Topf vom Herd nehmen, noch etwas Butter einrühren und den Käse frisch dazu reiben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit geschlossenem Deckel noch zwei Minuten ziehen lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Risotto in eine angewärmte Servierschüssel umfüllen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Das Steinpilz-Risotto mit getrockneten Pilzen kann man auch mit anderen Pilzsorten zubereiten.