Trüffel-Risotto

Das Trüffel-Risotto ist eine feine Delikatesse. Ein wunderbares italienisches Rezept als Hauptspeise oder Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 l	Hühnerbrühe (ungesalzen)
100 g	Schalotten
3 EL	Butter
350 g	Risottoreis
150 ml	Weißwein (trocken)
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Trüffel (schwarz, ca. 50 gr.)
75 g	Parmesan

Zubereitung

1. Für das **Trüffel-Risotto** die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Hühnerbrühe erhitzen. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten glasig dünsten. Den Reis unterrühren und kurz rösten. Mit Wein und viertel Liter Hühnerbrühe ablöschen. Etwa 4-5 Minuten offen köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist.

2. Die restliche Brühe zugießen und bei geringer Hitze zugedeckt zirka 20-25 Minuten garen. Danach im offenen Topf die restliche Flüssigkeit fast völlig verdampfen lassen, salzen und pfeffern.

3. Trüffel in hauchdünne Scheiben schneiden, Parmesan grob reiben.

4. Das Risotto in vorgewärmte Teller geben, bis auf einen kleinen Rest zum Garnieren, unterheben. Restliche Butter in Flocken darauf setzen und mit Parmesan und Trüffel bestreuen.

Tipp