Waldpilz-Risotto

Ein Klassiker unter den Herbstgerichten ist das Waldpilz-Risotto. Mit diesem Rezept gelingt es auch Kochanfängern, deshalb nur Mut, es lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

650 ml	Geflügelfond
2 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Parmesan
50 ml	Olivenöl
250 g	Risottoreis
150 ml	Weißwein
450 g	Waldpilze (gemischte)
100 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 Bündel	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für das Waldpilz-Risotto zunächst Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Waldpilze gründlich putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Hälfte des Parmesans fein reiben, die andere Hälfte grob hobeln.

2. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden. Geflügelfond aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

3. Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und

auf kleiner Flamme einkochen lassen, dabei immer wieder umrühren. Ca. 1/4 des Geflügelfonds dazugeben und unter Rühren einreduzieren lassen.

4. Sobald die Flüssigkeit fast vollständig vom Reis aufgesaugt wurde, wieder die gleiche Menge Fond dazugeben und einkochen lassen. Den Vorgang noch zweimal wiederholen, bis der Fond komplett aufgebraucht und der Reis gar, aber noch leicht bissfest ist. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, dann vom Herd nehmen.

5. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze darin anbraten. Salzen und pfeffern. Nacheinander die restliche Butter, den geriebenen Parmesan und die Pilze in das Risotto rühren.

6. Das Risotto anrichten und mit Schnittlauch bestreuen. Mit dem gehobeltem Parmesan garnieren und servieren.

Tipp

Zum Waldpilz-Risotto schmeckt ein frischer grüner Salat.