

Steinpilzrisotto (Rezept: Franz Dörig)

4-Personen

Zutaten:

1	-	Zwiebel gehackt
1	-	EL Butter
300	-	gr Reis (Carnaroli)
2	-	dl Weisswein
7	-	dl Gemüsebouillon (cirka)
250	-	gr Steinpilze (frisch oder gefroren)
30	-	gr Butter
etwas	-	Rahm (nach Belieben)
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

Zubereitung:

Die gehackte Zwiebel im Butter gut andünsten.

Den Reis zufügen und glasig werden lassen. Mit dem Weisswein ablöschen und bei kleiner Hitze einköcheln lassen.

Die Hälfte der heissen Bouillon nach und nach zugeben.

Nach 10-Minuten köcheln die Steinpilze und den Rest der Bouillon nach und nach zugeben.

Weitere cirka 10-15 Minuten gar köcheln lassen.

Die Butter und den Rahm beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In vorgewärmte Teller anrichten und sofort servieren.

Hinweis: Ohne Käse wie Parmesan kommt der Steinpilzgeschmack mehr zur Geltung.