

Steinpilzrisotto

für vier Personen

Zutaten

2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Zwiebel, fein geschnitten
1 Säckli getrocknete Steinpilze
200 g Risottoreis
7 dl Wasser, inklusive Einweichwasser
1 dl Weisswein
1 EL Gemüsebouillon
1 Lorbeerblatt
60 g Reibkäse (Parmesan)
1 TL Butter
Salz und Pfeffer

Vorbereitung

Steinpilze in lauwarmem Wasser
1 Std. einweichen
Einweichwasser absieben, wird zum
Ablöschen verwendet
Ofen auf 150° C vorheizen

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch im Öl
andünsten, Steinpilze begeben und
mitdünsten

Risottoreis dazugeben und kurz
dünsten bis er glasig ist

mit Weisswein ablöschen

Wasser und abgeseihtes
Einweichwasser (insgesamt 7 dl),
Gemüsebouillon sowie Lorbeerblatt
dazugeben und aufkochen

zugedeckt im vorgeheizten Ofen
20 - 25 Min. durchziehen lassen

Reibkäse und Butter darunter
mischen, evtl. wenig Wasser zufügen,
der Risotto sollte leicht flüssig sein

mit Salz und Pfeffer abschmecken

Tipp: Der Risotto kann auch 20 - 25 Min. auf kleinster Stufe auf dem Herd gekocht werden: Zubereitung wie oben, dann die Flüssigkeit unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist