

Steinpilz-Risotto

Zutaten

1 Zwiebel

300g Steinpilze

Olivenöl

300g Risottoreis (z.B. Carnaroli)

2.5dl Weisswein

8dl Gemüsebouillon

40g Butter

40g Gruyère (gehobelt)

8 Zweige Salbei

Zubereitung

Zwiebel schälen, fein hacken. Steinpilze in schöne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und ca. 50 g Steinpilze andämpfen, restliche Pilze beiseitestellen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Die Hälfte des Weins dazu giessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazu giessen, vollständig einkochen. Heisse Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.

Butter darunter rühren, Käse dazu reiben, mischen, würzen.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Die beiseite gestellten Pilze ca. 3 Min. braten, Salbei begeben, ca. 2 Min. mitbraten, würzen. Risotto anrichten, Pilze und Salbei darauf verteilen.