



Risotto mit Waldpilzen

Italienischer Klassiker

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Kochzeit ca. 45 Minuten



Werkzeug

- kleines Messer und Schneidebrett
- großer Kochtopf mit Deckel

Zutaten

- 500g italienischer Reis "Arborio"
- 50-60g getrocknete Waldpilze
- ca. 250ml Rotwein zum Einweichen der Pilze
- 1 kleine Zwiebel
- Olivenöl
- 1 Flasche Weißwein zum Ablöschen
- Pfeffer, Salz ,1 Würfel Gemüsebrühe

Zubereitung

Als erstes rund 2 Stunden vor dem Kochen die Pilze in eine kleine Schale oder einen Teller geben und mit Rotwein übergießen. immer wieder wenden und umrühren, so dass die Pilze schön den Wein aufsaugen und weich werden.

Zwiebel würfeln und in viel Olivenöl im Topf anschwitzen. Wenn das ganze beginnt anzubräunen, den Reis dazu geben und mit an schmoren, bis er glasig ist. Mit einer kleinen Menge Weißwein ablöschen und unter stetigem Rühren immer wieder kleine Portionen Wein dazu geben und in den Reis einziehen lassen.

Gewürze und Brühwürfel zugeben. Ggf. etwas Wasser nachgießen, damit nichts anbrennt. Die eingeweichten Pilze nebst überschüssigem Rotwein in den Topf zum Reis geben, vorsichtig untermischen und den Reis bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel langsam ziehen lassen bis er weich und würzig ist.

Serviert wird zum Risotto geriebener Parmesan. Dazu passt ein frischer Salat und ein guter Wein.

Guten Appetit!