

Steinpilzrisotto

Zugegeben, Risotto ist keine leichte „Koscht“! (keine leichte Küche) ABER: es schmeckt einfach sehr gut und jeder Bissen ist die Sünde wert ☐ . Und weil es einfach so gut schmeckt gibt es nun das Rezept für das Steinpilzrisotto mit genauer Schritt für Schritt Anleitung und hilfreichen Tipps.

- Vorbereitungszeit: 15 Minuten
- Garzeit: 20 Minuten
- Gesamtzeit: 35 Minuten
- Portionen/Menge: 4 Personen

Zutaten für 4 Personen:

350 g Risotto-Reis (zum Beispiel den Arborio)
1 Zwiebel
Safran
ca. 100 ml Weißwein
1,5 bis 2 Liter heiße Hühnersuppe
2 EL Olivenöl
Steinpilze, die kurz in Butter angebraten wurden
frisch geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer
Petersilie

Zubereitung Steinpilzrisotto:

Der klein geschnittene Zwiebel wird in Olivenöl glasig angedünstet, Reis dazugegeben und auch kurz angeröstet. Mit Weißwein ablöschen und einige Safranfäden hinzugeben. Die angedünsteten Steinpilze beifügen, mit heißer Suppe aufgießen, salzen und pfeffern – laufend umrühren. Ein Risotto muss ständig gerührt werden, damit sich die Stärke aus dem Reiskorn löst.

Sobald der Reis die Suppe aufgesaugt hat, wird immer wieder ein Schöpfer heiße Suppe hinzugefügt. Ganz wichtig ist es, dass die Flüssigkeit heiß ist, damit der Garprozess des Reises nicht unterbrochen wird. Diesen

Vorgang immer wieder für ca. 15 bis 20 Minuten wiederholen.

Nun kommt es darauf an, wie man das Risotto gerne isst. Ich bevorzuge es, wenn das Reiskorn noch einen leichten Biss hat. Zum Schluss wird noch ein großes Stück Butter, geriebener Parmesan und die geschnittene Petersilie untergerührt. Sofort anrichten und genießen: Mahlzeit ☐

Hilfreiche Tipps von der Köchin:

- Hühnersuppe kann auch durch Gemüsesuppe (klare Gemüsebrühe) ersetzt werden.
- Statt der Steinpilze kann man auch klein geschnittenes, angeröstetes Gemüse verwenden. So wird im Handumdrehen aus einem Steinpilz- ein Gemüserisotto.
- Ein Risotto sollte nie trocken, sondern richtig „schlotzig“ sein – fast wie ein dicker Brei.
- Bitte immer einen geeigneten Risottoreis wie beispielsweise Arborio oder Carnaroli verwenden, sonst wird das Risotto nicht gut!