

Steinpilz-risotto von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Gewürze: Pfeffer

2.5 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
100 g Steinpilze	getrocknete Steinpilze
2.5 cl Olivenöl	
2.5 Stück Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
750 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
6.25 dl Weisswein	
4.0 g Bouillion	Gemüsebouillon heiss
2.0 Liter Wasser	
100 g Parmesan	Gruyère
100 g Butter	
7.5 cl Olivenöl	
50 g Salbeiblätter	

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 beiseite stellen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Die Hälfte des Weins dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Heisse Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln bis der Reis cremig und al dente ist.

Butter darunterrühren, Käse dazureiben, mischen, würzen.

Öl in einer beschichteten Bratfanne 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.