

veganes Pilzrisotto von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

50 g Pilze	getrocknet
1.2 Liter Wasser	
2.0 cl Olivenöl	
300 g Zwiebel	
15 g Knoblauchzehen	
500 g Risottoreis	
* 5 g Salz	
1.0 g Pfeffer	wenig
20 g Petersilie, frische	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Getrocknete Pilze:

Pilze ca. 15 min im heissen Wasser einweichen. Pilze herausnehmen, in Stücke schneiden und beiseite stellen. Einweichwasser durch ein Kaffeefilterpapier giessen, auffangen und beiseite stellen

Risotto:

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazugiessen, fast vollständig einkochen. Pilze begeben, Bouillon und beiseite gestelltes Einweichwasser unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 min köcheln bis der Reis cremig und al dente ist.

FrISCHE Pilze:

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Pilze ca. 5 min rührbraten, würzen. Gebratene und beiseitegestellte Pilze unter den Risotto michen, Petersilie darüberstreuen