
Risotto mit Steinpilzen

Zutaten für 4 Personen:

60 g	Getrocknete Steinpilze
1 EL	Zwiebeln, feingehackt
4 EL	Butter
380 g	Risotto Reis Typ Vialone-Nano
125 ml	Trockener Weißwein
1 1/2 ltr	Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
6 EL	Geriebener Parmesan
	Salz , Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Steinpilze 20 Minuten in warmem Wasser einweichen, abtropfen lassen.
Zwiebeln in der Hälfte der Butter goldgelb dünsten.

Reis und Pilze zufügen und einige Minuten unter ständigem Wenden mit braten.

Mit Weißwein ablöschen und bei starker Hitze verdampfen lassen.

Nach und nach die heiße Fleischbrühe zugeben und 18 bis 22 Minuten leicht köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren (sobald kaum mehr Flüssigkeit im Topf ist, erneut Brühe zugießen).

Vom Herd nehmen. Restliche Butter und geriebenen Parmesan untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Buon appetito!

Vino e olio da Giuseppe - Obing

Tel: 08624 - 4580

www.vinoeolio-online.de