

Rezept

Italienisches Steinpilzrisotto

Ein Rezept von Italienisches Steinpilzrisotto, am 28.03.2025

Zutaten

20 g getrocknete Steinpilze	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	4 EL Butter
400 g Risottoreis (z. B. Carnaroli)	1 l Gemüsebrühe
200 g Champignons oder Egerlinge	Salz
Pfeffer	150 g (würziger) Blauschimmelkäse
1 Stück Bio-Zitronenschale (2-3 cm)	2 EL frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Steinpilze mit 1/4 l warmem Wasser begießen und 30 Minuten quellen lassen. Dann die Pilze aus dem Wasser heben und fein hacken. Die Einweichflüssigkeit durch eine Papierfiltertüte laufen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf 2 EL Butter zerlassen. Zwiebel, Knoblauch und Steinpilze darin unter Rühren andünsten. Reis ungewaschen unterrühren, bis er vom Fett überzogen ist. Brühe und Pilzflüssigkeit mischen, einen Teil davon angießen. Reis jetzt offen etwa 20 Minuten bei geringer Hitze garen, bis er bissfest ist. Dabei ab und zu Brühe nachgießen und umrühren.
3. Zwischendurch die Champignons oder Egerlinge mit Küchenpapier abreiben, die Stielenden abschneiden. Pilze in dünne Scheiben schneiden und in 1 EL Butter unter Rühren 3-4 Minuten bei starker Hitze braten, salzen, pfeffern. Schimmelkäse klein würfeln, die Zitronenschale fein hacken, übrige Butter klein würfeln.
4. Wenn der Reis bissfest ist, gebratene Pilze mit Blauschimmelkäse, Butter und Parmesan untermischen und unter Rühren weitergaren, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Tisch damit. Dazu gibt es noch mehr geriebenen Parmesan.