

Rezept

Morchelrisotto

Ein Rezept von Morchelrisotto, am 12.06.2026

Zutaten

250 g frische Morcheln	1 Schalotte
1-2 Knoblauchzehen	4 EL Butter
250 g Risottoreis (Arborio- oder Carnarolireis)	1/8 l Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe und 1-2 EL Zitronensaft)
ca. 600 ml kräftige Gemüsebrühe (Instant)	1/2 Bund glatte Petersilie
3 EL frisch geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Morcheln putzen, weiche Teile abschneiden. Morcheln sehr gründlich waschen. Große Morcheln etwas kleiner schneiden, kleine ganz lassen.
2. Schalotte und Knoblauch schälen und klein würfeln. 2 EL Butter in einem weiten Topf erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig schwitzen. Reis hinzufügen und kurz mit andünsten, bis die Reiskörner glänzen. Dann alles mit Weißwein ablöschen.
3. Die Morcheln dazugeben. Eine Kelle heiße Gemüsebrühe dazugießen. Alles aufkochen und kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Dann wieder etwas Brühe dazugeben. Zwischendurch immer wieder mal umrühren. Nach 15-20 Min. ist der Reis gar und der Risotto schön sämig.
4. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Petersilie, restliche Butter und Parmesan unter den Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.