

Rezept

# Pilzrisotto mit Chili-Brombeeren

Ein Rezept von Pilzrisotto mit Chili-Brombeeren, am 19.04.2025

## Zutaten

<b>500 g</b> frische Waldpilze (z.B. Pfifferlinge, Maronen und Steinpilze)	<b>1</b> Zwiebel
<b>5 EL</b> Butter	<b>ca. 1,3 l</b> Gemüsebrühe
<b>60 ml</b> trockener Weißwein (ersatzweise 50 ml Wasser + 1 EL Zitronensaft)	<b>350 g</b> Risottoreis
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>20 g</b> Bitterschokolade (ca. 70 % Kakaoanteil)
schwarzer Pfeffer	<b>60 g</b> Parmesan (am Stück)
<b>2 EL</b> Ahornsirup	Salz
<b>2 - 3 TL</b> Zitronensaft	<b>300 g</b> reife Brombeeren
	<b>ca. 1 TL</b> Chiliflocken (je nach gewünschter Schärfe)

### Außerdem:

frisch geriebener Parmesan zum Servieren  
(nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen, dabei faule und verwurmete Teile sowie anhaftende Erde entfernen, und die Pilze wenn möglich nur mit Küchenpapier abreiben. Sind sie sehr verschmutzt, nur ganz kurz waschen, dann sofort auf einem Sieb abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Etwa 100 g kleine Pilze beiseitelegen, die übrigen grob hacken.
2. Die Brühe erhitzen und warm halten. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Butter aufschäumen lassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Gehackte Pilze zugeben und ca. 2 Min. mitdünsten, dann den Reis einrühren und kurz glasig werden lassen.
3. Den Reis mit dem Wein ablöschen, dann etwas Brühe zugießen. Das Risotto insgesamt 18-20 Min. unter Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis es dickflüssig-sämig ist, dabei immer wieder etwas Brühe dazugießen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.
4. Inzwischen die Schokolade raspeln. Den Parmesan fein reiben. Das Olivenöl und 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die beiseitegelegten kleinen Pilze darin kurz bei großer Hitze anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brombeeren verlesen, in stehendem Wasser vorsichtig waschen und abtropfen lassen.
5. 1 EL Butter und den Ahornsirup in einem kleinen Topf erwärmen, die Schokoladenraspel unterrühren, bis sie sich gelöst haben, dann die Brombeeren darin ganz kurz erwärmen. Chiliflocken unterrühren.

6. Den Parmesan und die übrigen 2 EL Butter unter den Reis rühren und das Risotto mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf Teller verteilen, die gebratenen Pilze und die Brombeeren daraufgeben. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen.