

Rezept

Risotto mit Steinpilzen

Ein Rezept von Risotto mit Steinpilzen, am 18.12.2025

Zutaten

400 g	frische oder ca. 100 g getrocknete Steinpilze	1 EL	Butter
	Salz		schwarzer Pfeffer
3	Schalotten	1 EL	Olivenöl
400 g	Arborio-Reis (Risottoreis)	300 ml	trockener Weißwein
800 ml	Geflügelbrühe	100 g	Sahne
120 g	frisch geriebener Parmesan		

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die frischen Steinpilze putzen, evtl. kurz unter fließend kaltem Wasser mit einer Bürste säubern und auf einem Handtuch zum Trocknen legen. Die Steinpilzköpfe in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Stiele würfeln. Getrocknete Steinpilze in lauwarmem Wasser für ca. 20 Min. einweichen und später abgetropft direkt in den Risotto geben, ohne sie vorher anzubraten.
2. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Pilze darin leicht bräunlich anbraten, dann salzen und pfeffern und beiseitestellen. Die 12 schönsten Steinpilzscheiben auf einen extra Teller legen.
3. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig anbraten. Den Arborio-Reis dazugeben und ebenfalls anschwitzen lassen, ohne dass er Farbe annimmt.
4. Den Backofen auf 100° vorheizen. Den Reis mit dem Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Dann schöpfkellenweise Geflügelbrühe zugießen und diese bei geringer Hitze unter stetigem Rühren so lange köcheln lassen, bis der Reis zu einer kompakten Masse wird und die Flüssigkeit aufgenommen hat. Erst dann erneut Brühe zugeben. Wenn der Reis die gesamte Geflügelbrühe aufgenommen hat, die Sahne dazugießen.
5. Die Steinpilze in den Risotto geben und für 1-2 Min. köcheln lassen. Die 12 Steinpilzscheiben im Backofen erhitzen. Den Parmesan kurz vor dem Servieren unter den Risotto heben, salzen und pfeffern. Den Risotto auf Tellern verteilen und mit den Steinpilzscheiben garniert servieren.