Rezept

Risotto mit Steinpilzen und Kräutern

Ein Rezept von Risotto mit Steinpilzen und Kräutern, am 19.09.2025

Zutaten

ca. 700 ml	Gemüsebrühe
1	Zwiebel
300 g	Risottoreis (z. B. Arborio)
1/4 l	trockener Weißwein
1	Knoblauchzehe
4 EL	gehackte Petersilie
	Pfeffer
2 EL	Butter
15 g	getrocknete Steinpilze
2 EL	Olivenöl
1 EL	gehackter Rosmarin
500 g	frische Steinpilze
1 EL	Thymianblättchen
	Salz
	einige Spritzer Zitronensaft
60 g	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Die Brühe in einem Topf erhitzen und warm halten. Die getrockneten Steinpilze im Blitzhacker zu feinem Pulver mahlen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin unter Rühren mit dem Steinpilzpulver andünsten. Reis und Rosmarin hinzufügen und unter Rühren mitdünsten, bis die Reiskörner glasig sind. Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit unter Rühren einkochen lassen. So viel heiße Brühe angießen, dass der Reis bedeckt ist. Den Reis offen bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren in ca. 20 Min. bissfest garen. Dabei immer wieder etwas heiße Brühe angießen, sobald sie vom Reis fast aufgesogen ist.

3. Die frischen Steinpilze putzen und trocken abreiben, einige schöne Pilze längs in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und beiseitestellen. Die restlichen Pilze klein schneiden, nach ca. 15 Min. zum Risotto geben und mitgaren. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das restliche Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilzscheiben darin bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2 Min. braten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Jeweils die Hälfte des Thymians und der Petersilie untermischen und die Pilze mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

4. Die Butter, 40 g Parmesan und die restlichen Kräuter unter den Risotto rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Risotto auf tiefe Teller verteilen und die gebratenen Steinpilze darauf anrichten. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen.