

Rezept

Steinpilz-Risotto

Ein Rezept von Steinpilz-Risotto, am 25.05.2024

Zutaten

30 g getrocknete Steinpilze	150 ml Weißwein (ersatzweise Wasser)
2 Schalotten	1 EL Butter
250 g Risottoreis (z. B. Arborio)	3/4 l Fleischbrühe
1/2 Bund Koriandergrün (ersatzweise Petersilie)	Salz
50 g Parmesan, frisch gerieben	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Pilze unter fließendem Wasser abbrausen. Mit Wein in eine Schüssel geben. Zugedeckt bei 600 Watt 4 Min. quellen lassen. Schalotten schälen, fein hacken und mit der Butter unter die Steinpilze mischen. Zugedeckt bei 600 Watt 4 Min. dünsten.
2. Pilze mit dem Reis und 1/4 l Brühe verrühren. Zugedeckt bei 600 Watt 6 Min. garen. Risotto kräftig verrühren und 1/4 l Brühe untermischen. Zugedeckt bei 600 Watt 6 Min. garen. Nochmals verrühren und mit der restlichen Brühe zugedeckt bei 600 Watt in 6 Min. fertig garen.
3. Koriander waschen, trockenschütteln und hacken. Risotto 1 Min. kräftig verrühren. Sollte es zu fest sein, noch etwas Flüssigkeit zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Koriander untermischen. Parmesan nach Belieben unterziehen oder extra dazu servieren.