

Rezept

Veganes Pilzrisotto mit gebrannten Pinienkernen

Ein Rezept von Veganes Pilzrisotto mit gebrannten Pinienkernen, am 01.10.2023

Zutaten

1,5 l Gemüsebrühe (nicht zu salzig)	150 g frische Steinpilze
1 Zwiebel	2 EL vegane Margarine
250 g Risottoreis	150 ml trockener Weißwein
1 EL Hefeflocken	Salz
weißer Pfeffer	50 g Pinienkerne
2 EL Zucker	1 Prise Salz
1 TL vegane Margarine	Backpapier
1-2 EL neutrales Pflanzenöl	4 Dessertringe (7-11 cm Ø, nach Belieben)

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Gemüsebrühe aufkochen und bei schwächster Hitze warm halten. Die Pilze falls nötig mit Küchenpapier abreiben und putzen. Bei Shiitakepilzen die Stiele entfernen. Die Pilze in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel schälen, sehr fein würfeln und in einem weiten Topf in der Margarine ca. 3 Min. anschwitzen. Den Reis zugeben und unter Rühren ca. 1 Min. glasig braten. Mit der Hälfte des Weins ablöschen und mit etwas Brühe aufgießen, sodass der Reis knapp bedeckt ist. Den Reis bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.
3. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, die zweite Hälfte des Weins und etwas Brühe hinzufügen und weiterköcheln lassen. 25-30 Min. immer wieder etwas Brühe nachgießen und unter Rühren einkochen, bis der Reis gar und cremig, aber noch bissfest ist. Den Risotto vom Herd nehmen und mit Hefeflocken, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Pilze in einer Pfanne im Öl 3-4 Min. bei mittlerer Hitze anbraten.
4. Während der Risotto gart, die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten und herausnehmen. Zucker, 2 EL Wasser, 1 Prise Salz sowie die Margarine in die Pfanne geben und langsam schmelzen, dabei nicht umrühren, sondern die Pfanne nur etwas schwenken. Den Zucker leicht karamellisieren, die Pinienkerne unterrühren und alles auf Backpapier verteilen. Die Kerne auskühlen lassen und zerbröseln.
5. Die Dessertringe (falls verwendet) auf Teller stellen, den Risotto einfüllen und leicht andrücken. Einige Pilze und Pinienkerne darauf anrichten, den Ring abziehen. Alternativ den Risotto ohne Ring anrichten.