

# Pilzrisotto

von Leonardo Davissi

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, Glutenfrei

Gewürze: Pfeffer

Ausrüstung: Raffel

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| 200 g Steinpilze            | getrocknete Steinpilze, frühzeitig in Wasser einweichen  |
| 300 g Zwiebel               | Schälen und fein hacken.   |
| 50 g Knoblauchzehen         | Schälen und fein hacken.   |
| 15 g Chilischoten           | ACHTUNG: Nicht zu scharfe Chilischoten verwenden.<br>Chilischoten waschen, entkernen und in ganz feine Scheiben schneiden.   |
| 5.0 g ital. Kräutermischung |  |
| 2.5 dl Olivenöl             | Erhitzen, Kräuter und Chilies begeben.<br>Sobald "die Kräuter tanzen", Zwiebeln und Knoblauch begeben und glasig dünsten.  |
| 1.0 kg Frische Champignons  | Champignons putzen, in Scheiben/Stücken schneiden, mitdünsten  |
| 0.5 g Safran                | begeben, mitdünsten  |
| 1.0 kg Risottoreis          | Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten.   |
| 5.0 dl Weisswein            | Mit Weisswein ablöschen.   |
| 2.0 Liter Wasser            | Aufkochen  |
| 50 g Bouillon               | Im heissem Wasser auflösen dem Risotto begeben.<br>Immer wieder gut rühren, bis der Risotto den gewünschten Biss hat.<br>Der Reis sollte bis kurz vor der für den Reis angegebenen Kochdauer (abhängig von der Reis-Sorte) immer gut nass aussehen, damit er genügend Flüssigkeit aufnehmen kann. Am Ende der Kochdauer sollte die ganze Bouillon vom Reis aufgesogen worden sein. |
| 400 g Parmesan              | Käse dem Reis begeben. Kräftig mit Pfeffer würzen und alles gut mischen.<br>Noch ein paar Minuten stehen lassen (z.B. während die Vorspeise gegessen wird) und dann servieren.   |