

Pilzrisotto mit Kastanien von merlin

Mengen für 6 Personen

Variante von Pilzrisotto

Tags: Einfach, enthält Pilze

6 cl Öl	erhitzen
90 g Zwiebeln	sehr klein schneiden
* 1.8 g Knoblauchzehen	sehr klein schneiden
300 g Risottoreis	alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
300 g Pilze	(z.B. Champignons oder eingeweichte Steinpilze) mitdünsten
1.5 dl Weisswein	ablöschen
18 g Bouillion	beigeben.
9 dl Wasser	beigeben. ca. 20 min köcheln lassen und immer wieder rühren.
360 g Paprika	Kastanien geschält (da es Kastanien nicht im Programm zur Auswahl gibt). Nach ca. 20 min Kochzeit des Reises beigeben und weitere 15 min köcheln lassen.
12 g Salbeiblätter	frische Salbeiblätter (ca. 12 Stck für 10 Personen) fein schneiden und beigeben.
6.0 g Curry	Kurkuma (nicht Curry) beigeben.
3.0 dl Halbrahm	am Schluss zugeben
60 g Reibkäse	darunterziehen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g