Steinpilzrisotto von Patrick Mueller

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/18192/steinpilzrisotto?startAuto1=0&menge=10

60 g Steinpilze	getrocknet, zusammen mit 7 dl Wasser einweichen
2.5 EL Butter	
2.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden
750 g Risottoreis	
2.5 dl Weisswein	
22 g Bouillion	Gemüsebouillon dl
100 g Parmesan	gerieben
5.0 EL Butter	

Steinpilze

Pilze im Wasser einweichen. Pilze herausnehmen, beiseite stellen. Einweichwasser durch ein Kaffeefilterpapier giessen, auffangen, beiseite stellen.

Risotto

Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel andämpfen. Reis beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Weisswein dazugiessen, fast vollständig einkochen. Pilze beigeben, Bouillon und Einweichwasser unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln bis der Reis cremig und al dente ist.

Fertigstellen

Parmesan und Butter darunterrühren, Risotto würzen.