



Pilzrisotto

350 g Rundkornreis (z.B. Arborio oder Vialone)

1 mittlere Zwiebel

2 Essl. Oel

1 dl Weißwein

7 dl Fleischbouillon aus Würfeln

1 Msp. Knoblauchsatz

1 Briefchen Safran

4 Essl. Rahm

2 Essl. frische Butter

150 g geriebener Sbrinz oder Parmesan

Salz, schwarzer Pfeffer

Pilze: 400 g frische Champignons oder 300 g frische Eierschwämme oder 40 g getrocknete Steinpilze oder 40 g getrocknete Morcheln oder 600 g Mischpilze aus dem Beutel
1 gestr. Teel. Streuwürze, 1 Essl. Butter

Getrocknete Pilze ca. 1 Std. einweichen. Pilze entsprechend ihrer Art rüsten und in Scheiben schneiden. In der Butter andämpfen und würzen. Beiseite stellen und warm halten. Die feingehackte Zwiebel im Oel gut dämpfen, gewaschenen Reis und Knoblauchsatz zugeben und etwas mitdämpfen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. 2 dl Bouillon sowie den Safran zugeben und unter ständigem Rühren bei niedriger Temperatureinkochen lassen. Die restliche Bouillon in kleinen Mengen zugießen und den Reis so lange unter stetem Rühren kochen lassen, bis er "al dente" gekocht ist. Nun die 2 Essl. Butter, den Rahm sowie 50 g Käse und die vorbereiteten Pilze untermischen. Nochmals erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. - Den restlichen Käse separat zum Risotto servieren.

PS.

Serviert man den Risotto zusammen mit gebratenen, mit Senf und Aromat gewürzten Cipollatas und/oder gebratenen Speckscheiben, den Safran weglassen.