



Steinpilz Risotto

PORTIONEN: 4 PORTIONEN

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

100 g Steinpilze, frisch	50 g Butter
15 g Steinpilze, getrocknet	200 ml Weißwein, trocken
1 Zwiebel	50 g Parmesan
250 g Risotto Reis	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Getrocknete Steinpilze mit Wasser abspülen und mit 650 ml heißem Wasser übergießen
Ca. 1/2 Std. darin einweichen

Pilze aus dem Wasser nehmen und in feine Streifen schneiden

Das Pilzwasser aufheben

Zwiebeln fein würfeln und in 1 El Butter bei milder Hitze glasig dünsten

Steinpilze zugeben und 1 Min. mitdünsten

Risotto-Reis dazugeben, kurz mitdünsten und salzen



Steinpilz Risotto

PORTIONEN: 4 PORTIONEN

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

Mit Weißwein ablöschen und den Alkohol verdampfen lassen

Pilzwasser in mehreren Portionen dazugießen, dass der Reis gerade bedeckt ist und jeweils unter Rühren verdampfen lassen

Auf diese Weise den Reis bei milder Hitze 20 - 25 Min. garen

Geriebenen Parmesan und 50 g Butter unter den Reis heben

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Frische Steinpilze in Butter ca. 3 Minuten scharf anbraten

Risotto mit den gebratenen Steinpilzen und gehobeltem Parmesan servieren