Italienisches Pilz-Risotto

Zutaten für 4 Personen

4 l Gemüsebrühe

80 g getrocknete Steinpilze

8 Zwiebeln

8 Knoblauchzehen

1200 g gemischte Pilze (zb. Champignons)

4 Bund glatte Petersilie

16 EL Olivenöl

8 EL Butter

960 g Risotto-Reis

800 ml Weißwein

400 g italienischer Hartkäse

8 Prise Salz

8 Prise Pfeffer

8 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

Spritzer Zitronensaft

Anleitung

Oft traut man sich an ein Risotto ja nicht so richtig dran: ?Ich und so ein superleckeres, cremiges italienisches Risotto?? Wir sagen: Na, klar! Denn mit richtigen Zutaten und guter Laune kann dieses Gericht gar nicht schiefgehen. Zusammen mit einer frischen Mischung aus Pilzen, ist es der perfekte Begleiter für einen lauschigen Abend auf dem Sofa oder der Terrasse sowie als Hauptspeise beim Dinner ein absoluter Renner. Mit Freunden oder einfach alleine. So gelingt dir das Risotto garantiert:

Die Steinpilze (getrocknet) in genug heißes Wasser geben und einweichen lassen. Wichtig: Das Wasser danach auffangen und aufbewahren. Du brauchst es später noch. Die Pilze am besten über einem Sieb abgießen, damit das Wasser in einer Schüssel darunter landet.
Dann die Steinpilze kleinschneiden. Nebenbei die Gemüsebrühe erhitzen. Die Petersilie, Zwiebeln und den Knoblauch kleinschneiden. Olivenöl und Butter in einem Topf erhitzen, alle Zutaten darin andünsten. Den Risotto-Reis hinzugeben und ebenfalls dünsten.
Jetzt kommt der wichtigste Teil: Den Weißwein und das Pilzwasser dazugeben und einkochen lassen. Danach immer eine kleine Menge Gemüsebrühe dazugeben, warten bis sie eingekocht ist, und wieder etwas dazu gießen. Das Risotto darf dabei nicht festkochen. Also fleißig rühren und dabei den Topf offenlassen. Das alles etwa 20 Minuten lang wiederholen. Die Mühe lohnt sich, versprochen!
Etwa fünf Minuten vor Ende der Kochzeit die frischen Pilze kleingeschnitten dazugeben. Den Hartkäse reiben und unterheben. Ein bisschen Zitronenschale und -saft hinzugeben. Fertig!
Unsere Schaumwein-Empfehlung: Was passt wohl am besten zu diesem cremigen Ergebnis? Wie wäre es mit einem eiskalten Prosecco? Der rundet dein neues Lieblingsgericht perfekt ab und läutet den Abend passend ein. Empfehlen können wir dir einen Freixenet Prosecco DOC.