

Steinpilz-Risotto

Schlotzig. Sämig. Aromatisch. Risotto ist so viel mehr als cremiger Reis. Es ist Essen für die Seele, schmeckt nach Zuhause und gibt dir das Gefühl, in eine warme Decke gehüllt zu werden. Wir genießen es am liebsten mit Steinpilzen. Denn zusammen ergeben die beiden das perfekte Wohlfühl-Gericht.



Steinpilz-Risotto | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 280 Gramm Risotto-Reis | 100 Gramm Zwiebel | 20 Gramm getrocknete Steinpilze | 10 ml Olivenöl | 1 Lorbeerblatt | 75 ml trockener Weißwein | 500 Milliliter Fond (z. B selbstgemachter [Rinderfond](#) oder [Geflügelfond](#); [Gemüsefond](#) für eine vegetarische Version) | 70 Gramm (vegetarisch/veganer) Parmesan | 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer | circa 2 Teelöffel Salz | Optional: 15 Gramm Sprossen



Steinpilz-Risotto | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (25 Minuten): 1. Zwiebel schälen und fein würfeln, Steinpilze grob hacken. 2. Zwiebeln glasig anbraten, dann die Steinpilze und ein Lorbeerblatt hinzugeben 3. Risottoreis hinzugeben und unter Rühren anbraten, bis ein nussiger Geruch entsteht. 4. Mit Weißwein ablöschen. 5. Pilze und 100 Milliliter Fond dazugeben, unter Rühren einreduzieren. 6. Bevor der Reis wieder brät statt kocht, erneut mit etwas Fond aufgießen. 7. Vorgang wiederholen, bis der komplette Fond verkocht wurde. 8. Deckel auf den Topf geben, Topf von der Hitze nehmen und das Risotto zehn Minuten gar ziehen lassen. 9. In der Zeit den Parmesan reiben. 10. Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn gewünscht mit Sprossen als leicht scharfes Topping servieren.

Hierzu passt super: [Schweinefilet](#)! Jetzt noch mehr [Gerichte mit Reis](#), [Gerichte mit Pilzen](#), [vegetarische Hauptgänge](#) oder alle [Rezepte für Gourmets](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 780 Kalorien | 20,4 Gramm Fett | 115,8 Gramm Kohlenhydrate | 26,5 Gramm Eiweiß