



Steinpilzrisotto

Zutaten:

300g Steinpilze
160g Risottoreis
4 Stck. Wachtelbrust
100g Butter
250ml Brühe
250ml Weißwein
2 Zwiebeln, 1 Knoblauch
Parmesan, Olivenöl
Kräuter



Zubereitung:

Das Grundrezept für Risotto sind immer Zwiebeln und Knoblauch und etwas, was dem Risotto extra Geschmack verleihen soll. Spargel, Pilze, Parmesan, Paprika, was Sie möchten, was Ihnen schmeckt. Falls Sie gerade lediglich Milchreis zuhause haben, mit Milchreis kann man ebenfalls ein gutes Risotto herstellen. Hauptsache Rundkornreis. Natürlich ist der Risottoreis sehr gut geeignet, jedoch nicht immer nötig.

Schneiden Sie die Zwiebel und den Knoblauch klein, danach die Pilze. Geben Sie viel Öl in einen Topf. Sobald das Öl heiß ist, werfen Sie die geschnittenen Zutaten hinein. Lassen Sie alles zuerst anbraten, danach erst rühren. Auch können hier die fettlöslichen Kräuter, wie z.B. Salbei und Rosmarin hinzugegeben werden.

Nun das Gemüse vom Boden lösen und den Reis hinzugeben. Umrühren. Ist die Masse zu trocken, etwas Öl dazugeben. Von jetzt an immer rühren.

Zuerst die Brühe hinzugeben. Immer rühren. Einkochen lassen. Weißwein hinzugeben. Rühren. Einkochen lassen. Achten Sie darauf, dass Sie die Reiskörner am Topfrand zurück in den Topf streichen. Einkochen. Rühren.

Eine Pfanne mit Öl aufstellen. Die Wachtelbrust auf einen Spieß stecken, würzen mit Chili, Honig, Salz und Pfeffer. Anbraten.

Nicht vergessen das Risotto zu rühren. Ist es schön weitgehend cremig geben Sie den Parmesan hinzu. Diesen bitte vorab in kleine Würfel schneiden. Zum Schluss noch die Butter unterrühren. Servieren. Guten Appetit!