Pilzrisotto



für 4 Portionen

Zutaten

50 g getrocknete Steinpilze, 1 Zwiebel, 1 Esslöffel Öl, 300 g Risotto Reis, 125 ml kräftiger Weißwein, 500 ml Gemüsebrühe oder Geflügelfond, 3 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 2 Teelöffel getrocknete Thymianblättchen, 1 Esslöffel Butter, 25 g geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Steinpilze über Nacht in 500 ml lauwarmen Wasser einweichen - die Pilze verdreifachen ihr Gewicht
2. Pilze gut abtropfen lassen, das Einweichwasser auffangen
3. Pilze klein schneiden, Zwiebel sehr fein würfeln
4. Zwiebeln in Öl anschwitzen, den Reis und die Pilze zugeben und kurz mitbraten
5. alles mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen
6. nun etwa 300 ml Einweichwasser und 300 ml Brühe angießen, Thymian zugeben
7. das Risotto unter Rühren die Flüssigkeit aufnehmen lassen, das dauert etwa 30 Minuten
8. wenn das Risotto dabei alle Flüssigkeit aufgenommen hat, nach und nach die restlichen Flüssigkeiten nachgießen
9. gegen Ende aber nur in kleinen Portionen nachgieße, das Risotto muß sämig bleiben
10. wenn der Reis weich aber noch bißfest ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Butter unterziehen und mit Parmesan bestreuen.

Zeitbedarf

1 Stunde, Pilze am Vorabend einweichen

dazu paßt

Salat