

Herbstliches Pilzrisotto

30 Min. Zubereitung



Zutaten

400 g	Pilze (gemischt)
250 g	Risotto
1	Zwiebel
100 ml	Weisswein
	Salz und Pfeffer
7 dl	Gemüsebouillon
50 g	Butter
60 g	Parmesan

1. Die Zwiebel fein hacken und im Öl andünsten. Risottoreis kurz mitdünsten und mit Salz abschmecken. Mit Weisswein ablöschen. Kurz köcheln und dann ein Drittel Gemüsebouillon dazu giessen. Auf kleiner Stufe köcheln lassen und immer wieder rühren.
2. Wenn die Bouillon eingekocht ist, das nächste Drittel dazu giessen, bis die ganze Brühe aufgebraucht ist. Der Risotto sollte weich und doch noch etwas Biss haben.
3. Die Pilze waschen und kleinschneiden. In Butter anbraten und mit wenig Wein ablöschen und nun zum Risotto dazugeben. Den Reis mit Parmesan und Butter cremig rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Je nach Dicke noch etwas Weisswein oder Bouillon dazugeben.