SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Steinpilzrisotto | Pilzgewürz

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 1 h 10 min

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

3 Schalotten

250 g Risottoreis

150 g Weißwein

400 g Frische Steinpilze

100 g Butter

Etwas Salz

1 Teelöffel Tellicherry Pfeffer

1 Esslöffel Pilzgewürz

50 g Parmesan

40 ml Olivenöl

0.3 Bund Petersilie

Gemüsebrühe:

1. Zunächst 800 ml Wasser aufkochen, Gemüsebrühpulver hinzugeben und einrühren.

2. Direkt vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Risotto:

1. Die Schalotten fein würfeln und bei mittlerer Hitze anschwitzen.

2. Den Reis hinzufügen und dünsten bis dieser glasig ist.

3. Anschließend mit 150 ml Weißwein aufgießen und bei niedriger Hitze, unter ständigem Rühren, einkochen lassen.

4. 1/4 der Gemüsebrühe hinzugeben und den Reis unter ständigem Rühren so lange garen bis die Flüssigkeit aufgenommen ist.

5. Diesen Vorgang wiederholen bis die Brühe aufgebraucht und der Reis cremig-bissfest gegart ist.

6. Gegen Ende des Garprozesses das Pilzgewürz hinzugeben, unterrühren und mitziehen lassen.

Steinpilze:

1. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in 50 Gramm Butter bei hoher Hitze anbraten. Hierbei darauf achten nicht alle Pilze auf einmal in die Pfanne zu geben - sonst werden die Pilze geschmort und nicht angebraten.

2. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.

Finish:

1. Den Risottotopf vom Herd nehmen, Parmesan fein hobeln und mit 50 Gramm Butter in Stücken einrühren.

2. Zuletzt die gebratenen Pilze unterheben, anrichten und mit Petersilie garnieren.