

Risotto mit Pilzen

für ca. 10 Personen

Zeitaufwand: 30 Min.

Zutaten: 800 g Arborio Risotto
500 g frische Pilze
50 g Butter
1 gehackte Zwiebel
3 dl Weisswein
2 lt Hühnerbouillon
1 dl Rahm
200 g geriebener Parmesan
1 Lorbeerblatt

Zubereiten: Die frischen Pilze putzen und schneiden.
Die gehackte Zwiebel mit dem Butter andämpfen,
die Pilze und den Risottoreis mitdämpfen bis er
glasig wird.
Mit dem Weisswein und der Hühnerbouillon
ablöschen.
Das Lorbeerblatt beifügen.
Bei kleinem Feuer ca. 20 Min. zugedeckt köcheln,
bis die Flüssigkeit fast eingekocht und der Reis
noch etwas körnig ist.
Den Risotto mit dem Rahm und Parmesan
verfeinern und abschmecken.
Sofort servieren.

