

Steinpilzrisotto



Zutaten für ca. 10 Personen:

800 g Arborio Risotto
100 g Butter
2 Zwiebeln
3 dl Weisswein
2 lt Hühnerbouillon
100 g getrocknete Steinpilze (ca. 2 Stunden einweichen)
250 g geriebener Parmesan
1 dl Rahm
1 Lorbeerblatt

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel in der Butter andämpfen, den Risottoreis mitdämpfen bis er glasig wird.

Die abgetropften Steinpilze beifügen.

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.