



Steinpilz-Risotto (*Risotto ai Funghi*)

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

½ grosse Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehen, gepresst
1.5 EL Butter
150g Risottoreis
1,25 dl Weisswein
½ LT Gemüsebouillon, heiss
75g Steinpilze, geputzt, zerkleinert,
oder getrocknete Steinpilze*, eingeweicht
2,5 EL Sbrinz AOP, gerieben
1 EL Butter
½ Briefchen Safranpulver
Salz, Pfeffer
zum Darüberstreuen Sbrinz AOP, gerieben, Petersilie, gehackt



Und so wird's gemacht

Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Wein ablöschen, vollständig einköcheln. Bouillon nach und nach zugeben und Risotto unter häufigem Rühren 18-20 Minuten garen. Pilze in den letzten 7-10 Minuten mitgaren.

Sbrinz, Butter und Safran darunter rühren, würzen.

Risotto in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, Petersilie und Sbrinz darüberstreuen.

*150 g frische Steinpilze = 15 g getrocknete Steinpilze



Meine Notizen