

RISOTTO CON FUNGHI

Risotto mit Trompetenpfeifferlingen | EIN REZEPT VON THURI MAAG

FÜR 4 PERSONEN

- 150 g Zwiebeln, fein gehackt
- 100 g Butter
- 2 Knoblauchzehen, ungeschält
- 300 g guter Risottoreis, z. B. Carnaroli oder Arborio
- 100 g Weißwein
- 1200g Brodo Barattala Chicken
- 1½ TL Salz
- 50 g alter Parmesan, frisch gerieben
- 300 g Trompetenpfeifferlinge



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in der Hälfte der Butter auf kleinem Feuer 5 Minuten dünsten. Den in einem Drahtsieb gewaschenen Reis dazugeben. 1 bis 2 Minuten mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren mit dem Holzlöffel die kochende, mit Salz angereicherte Brodo Barattala Chicken schöpflöffelweise dazugeben, d.h. immer dann nachgießen, wenn die Flüssigkeit aufgenommen ist. Der Reis braucht rund 18 Minuten, bis er al dente ist. Nun die Trompetenpfeifferlinge begeben und den Risotto weitere 2 Minuten köcheln lassen. Knoblauchzehen entfernen. Kochtopf von der Wärmequelle nehmen. Restliche Butter und den Käse darunter rühren. Abschmecken.

Das Spiel

Kann mit anderen Pilzsarten zubereitet werden. Z.B. Steinpilzen, Herbsttrompeten, Morcheln etc.

Tipps

Den Risotto in vorgewärmten kleinen Suppentellern servieren. Die Pilzmenge kann nach Belieben erhöht werden (gilt nur für frische Pilze). Mit dem Trüffelhobel dicke Scheiben alten Parmesan über den Risotto hobeln.

Variante

Getrocknete Pilze 20 Minuten in lauwarmes Wasser einlegen. Pilze zusammen mit dem Reis in den Kochtopf geben. Einweichwasser später mit der Hühnerbrühe zum Reis geben.

