

WALDPILZRISOTTO

(für 4 Personen)



Du brauchst:

800 ml Lacroix Waldpilzfond	150 ml Weißwein
400 g braune Champignons	4 EL Pflanzenöl
300 g Kräutersaitlinge	2 EL Butter
200 g kleine Steinpilze	100 g Parmesan
2 Schalotten	Salz
4 EL Olivenöl	Pfeffer
350 g Risottoreis (z. B. Arborio o. Vialone)	1 Bund Kerbel

So geht's:

1. Den Lacroix Waldpilzfond in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen.
2. Die Pilze mit einer Pilzbürste oder Küchenkrepp säubern. Die Champignons vierteln, die Kräutersaitlinge in dünne Scheiben schneiden und die Steinpilze der Länge nach halbieren.
3. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen, ohne dass sie Farbe nehmen. Risottoreis dazugeben und ca. 1-2 Minuten mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und komplett einkochen lassen. Dann unter Rühren schöpfkellenweise den Lacroix Waldpilzfond zum Reis geben. Sobald die Flüssigkeit aufgenommen wurde, immer wieder neue hinzugießen und solange wiederholen, bis der Risotto Reis gar ist, das dauert ca. 15-20 Minuten.
4. Eine Pfanne mit dem Pflanzenöl bei höchster Stufe erhitzen. Die Pilze dazugeben und von allen Seiten anbraten, bis sie schön braun sind. Kurz vor Ende die Butter dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Pilze unter das Risotto geben.
5. Den Parmesan reiben. Die Hälfte unter das Risotto mischen und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Kerbel waschen, trocken tupfen und grob hacken. Die Hälfte unter das Risotto geben.
7. Das Risotto den Tellern anrichten, mit den restlichen gebratenen Pilze und dem Parmesan toppen und mit dem restlichen Kerbel garnieren.

Tipp:

Bei den Pilzen kannst du je nach Saison variieren. Toll schmeckt das Risotto auch mit Pfifferlingen oder Maronen.

