

Champignon-Risotto

Zutaten

(Für 4-5 Portionen)

- 300 g Risottoreis
- 900 ml Gemüsebrühe (im Verhältnis 1:3 zum Reis)
- Trockener Weißwein
- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- geriebener Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- Stück Butter
- etwas Thymian
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Knoblauch hacken und Zwiebel in feine Würfel schneiden. In der Hochrandpfanne 2 EL Olivenöl und ein Stück Butter erhitzen. Erst den Knoblauch in die aufschäumende Butter geben, dann sofort die Zwiebeln hinzufügen, damit der Knoblauch nicht braun und bitter wird. Alles glasig andünsten.
2. Champignons in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Sofort mit Salz, Pfeffer und dem frischen Thymian würzen. Alles kurz mit anbraten.
3. Risottoreis hinzugeben und ganz kurz mitschwitzen (nicht braten). Mit einem kräftigen Schluck trockenem Weißwein ablöschen, um die Hitze aus der Pfanne zu nehmen, und leicht einreduzieren lassen.
4. Sobald der Reis den Wein aufgenommen hat, das erste Viertel der Gemüsebrühe angießen. Die Hitze reduzieren, sodass das Risotto nur noch leicht köchelt.
5. Das Risotto nun ständig rühren. Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat und droht trocken zu werden, immer wieder in Etappen die restliche Brühe nachgießen. Der Reis sollte am Ende gar sein, aber noch einen leichten Biss haben.
6. Zum Schluss die Pfanne komplett vom Herd nehmen. Den frisch geriebenen Parmesan großzügig unterrühren, bis er schmilzt und leichte Käsefäden zieht. Sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren. Guten Appetit.

STONI-Q-HOCHRANDPFANNE



„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
 Rezepte von:

CADLEKOCHT
 mas REZEPTE