

Risotto mit Bärlauch und Pilzen

Zutaten:

300 g Risottoreis
1 Zwiebel
400 g Champignons
600 ml Gemüsebrühe
2 Stangen Porree
5 EL Rotwein
75 g Bärlauchblätter
½ Bund Petersilie
4 EL geriebenen Parmesankäse
Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebel klein schneiden.
- Pilze und Porree in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebel in 2 EL Öl glasig dünsten.
- Den Reis dazugeben und gut im Bratfett wenden.
- Die Hälfte der heißen Brühe zugießen und bei kleiner Hitze garen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren.
- Nach und nach den Rotwein und die restliche Brühe zugeben.
- Und immer wieder rühren, rühren, rühren
- Bärlauchblätter und Petersilie klein hacken.
- Champignons und Porree in etwas Öl anbraten.
- Wenn die Risotto – Flüssigkeit fast verkocht ist, Porree, Bärlauch, Champignons und Petersilie unterrühren.
- Risotto salzen und pfeffern.
- Vor dem Servieren den Parmesan unterrühren.

Das große Geheimnis der Risottozubereitung ist das ständige Umrühren, damit nichts anbrennt und die Feuchtigkeit besser verkochen kann.