Risotto mit Pilzen

Zutaten

2 Esslöffel Butter

100 g Speck

20 g getrocknete, eingeweichte Steinpilze

1 Zwiebel, fein gehackt

400 g Risotto-Reis

ca. 1 Liter Flüssigkeit: Pilz- oder Rindsbouillon oder Fond, Pilzwasser, trockener Weißwein

wenig Salz

Pfeffer aus der Mühle

Etwas Safran

Einige Esslöffel geriebener Parmesan

Zubereitung

Zwiebel in einer Pfanne warm werden lassen, Speck dazugeben, dünsten bis Zwiebeln und Speck glasig sind. Etwas Bouillon oder Fond zum Reis gießen, rühren und warten, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist.

Eingeweichte Pilze hinzugeben. Dann nach und nach die restliche Bouillon oder Pilzwasser oder Weißwein – je nach Geschmack -–unter Rühren dazu gießen, bis der Reis al dente und noch sehr feucht ist.

Gesamtkochzeit (nach der ersten Flüssigkeitszugabe): ca. 20 Minuten

Topf vom Herd nehmen und den Reis sofort in vorgewärmte Suppenteller anrichten. Nach Belieben frisch geriebenen Parmesan dazu servieren

Richtig italienisch kocht man den Risotto unter ständigem Rühren gar.

Die Italiener finden, Parmesan schmecke nur ganz frisch gerieben so richtig gut.



Tipp: Auch sehr lecker mit eingeweichten Tomaten oder einigen frischen Pilzen zu den getrockneten Pilzen