

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### RISOTTO – STEINPILZE

#### Zutaten:

200 g	Risotto-Reis
4 EL	Noilly Prat
2,5 dl	Weisswein
½ Bund	Kräuter - nach Belieben, fein gehackt (z.B. Zitronen-Thymian)
ca. 4 - 6 dl	Gemüse-Brühe
1 kleine	Zwiebel, in Würfel geschnitten
2 EL	Butter
etwas	Fleur de Sel
etwas	Pfeffer, frisch gemahlen
ca. 100g	Parmesan, frisch gerieben
ca. 100-200g	Taleggio, Mascarpone – je nach Belieben
etwas	Vollrahm

#### ZUBEREITUNG:

Die Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen. Absieben. Die Flüssigkeit für den Risotto verwenden.

Für den Risotto – die gehackte Zwiebel in etwas Olivenöl glasig dünsten. Risotto-Reis begeben, mischen und mit den Zwiebeln etwas andünsten.

Mit dem Noilly Prat und dem Weisswein ablöschen. Den Reis auf mittlerer Hitze langsam weiterkochen lassen. Nach ca. 5 Minuten die Kräuter sowie die Steinpilze begeben.

Mit der Schöpfkelle während ca. 15 – 20 Minuten immer wieder heisse Gemüse-Brühe begeben und rühren. PS – nicht immer ständig rühren, keine Hektik - warten bis die Flüssigkeit fast verdampft ist – heisse Brühe dazugeben und wieder rühren, dann wieder den gleichen Prozess so lange weiterfahren bis die Flüssigkeit verbraucht bzw. das Reiskorn schön al dente ist.

Am Schluss den Taleggio, Parmesan sowie die Butter begeben. Die Hitze reduzieren auf Stufe 1.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Bei Bedarf kann zusätzlich noch etwas Vollrahm beigegeben werden (0,5 – 1dl) – dadurch wird der Risotto noch cremiger. EN GUETE©.