



Steinpilz-Risotto

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Risotto-Reis (Arborio oder Carnaroli)
1	Karotte
0,5-1	Selleriestange, fein gewürfelt
1	Echalotte, klein, fein gewürfelt
2 EL	Petersilie, gehackt
25 g	Steinpilze, getrocknet
100 g	Parmesankäse
2 EL	Frischkäse
50 g	Butter
125 ml	Weißwein
500 ml	Gemüsebrühe aus Brühpulver
	Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung:

Getrocknete Pilze mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser übergießen und mindestens 10min ziehen lassen. Karotte, Sellerie und Schalotte sehr fein würfeln. Parmesankäse reiben.

Pilze aus dem Wasser heben und grob hacken. Pilzwasser vorsichtig abgießen (Sand- und Erdreste!!) oder mit Leintuch oder Kaffeefilter filtern und zur Gemüsebrühe-Herstellung mit verwenden. Die fertige Gemüsebrühe auf dem Herd heiß halten.

In großem Topf Gemüsemischung in Butter andünsten. Reis hinzufügen und 2min mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verdunstet ist, nach und nach kochende Brühe hinzufügen. Immer nur so viel Brühe hinzufügen, dass der Reis bedeckt ist. Häufig umrühren.

Nach etwa 10 min Pilze hinzufügen. Wenn der Reis al dente ist (etwa nach 20min), Hälfte der Petersilie, den Frischkäse und die Hälfte des Parmesans einarbeiten. Vom Herd nehmen und 5min ruhen lassen. Mit restlicher Petersilie dekorieren und mit Pfeffer übermahlen. Restlichen Parmesan beistellen.