

Italienische Spezialitäten – Genuss für die Sinne

Risotto mit Steinpilzen & Safran

Rezept für 4 Personen:

400 G RISOTTOREIS

1 PÄCKCHEN GETROCKNETE STEINPILZE, CA. 15 G

1 PÄCKCHEN SAFRAN, GEMAHLEN

1 LITER BRÜHE (Z.B. HÜHNER, RIND, GEMÜSE)

80 G PARMESAN, GERIEBEN

80 G BUTTER

2 EL OLIVENÖL

1 ZWIEBEL, FEIN GEWÜRFELT

200 ML WEIßWEIN

SALZ, PFEFFER



Zubereitung:

DIE STEINPILZE FÜR CA. 15 MIN. IN 250 ML LAUWARMEM WASSER EINWEICHEN, ABGIEßEN, DAS WASSER ABER AUFFANGEN.

DIE ZWIEBEL IN OLIVENÖL UND DER HÄLFTE DER BUTTER GLASIG DÜNSTEN, NACH EIN PAAR MINUTEN DIE PILZE EBENFALLS HINZUGEBEN UND MIT DÜNSTEN, ZULETZT DEN REIS HINZUGEBEN UND UNTER STÄNDIGEM RÜHREN EBENFALLS GLASIG WERDEN LASSEN. MIT WEIßWEIN ABLÖSCHEN UND ETWAS BRÜHE, DEN SAFRAN SOWIE DIE EINWEICHFLÜSSIGKEIT DER PILZE HINZUGEBEN. NUN MUSS MAN CA. 20 MINUTEN AM HERD STEHEN UND STÄNDIG RÜHREN. SOBALD DIE FLÜSSIGKEIT FAST VERKOCHT IST, MIT BRÜHE NACHGIEßEN UND IMMER WEITERRÜHREN. NACH CA. 15 MIN. IMMER WIEDER PROBIEREN. DER REIS SOLL AUßEN WEICH ABER INNEN NOCH KÖRNIG SEIN, DIE FLÜSSIGKEIT SOLLTE ZUM SCHLUSS VERKOCHT SEIN.

ZULETZT DEN PARMESAN UND DIE RESTLICHE BUTTER UNTERRÜHREN. MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN UND KURZ DURCHZIEHEN LASSEN.

Guten Appetit!

Groß- und Einzelhandel

Holzschuherstraße 28 · 90439 Nürnberg
Anfahrt über Fuggerstraße/Rosenplütstraße
Telefon: 0911 / 277 86 58-0

Mo. – Fr. 9.00 – 18.00 Uhr, Sa. 9.00 – 14.00 Uhr

www.defrancesco.de  facebook.com/DeFrancescoImport

