

*Italienische Spezialitäten – Genuss für die Sinne*

## REZEPT: RISOTTO CON FUNGHI PORCINI RISOTTO MIT STEINPILZEN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g Arborio Reis Riso Margherita  
2 Päckchen getrocknete Steinpilze, ca. 15 g  
1 Liter Brühe  
80 g Butter  
2 EL Olivenöl  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
200 ml Weißwein  
80 g Parmesan, gerieben  
Salz, Pfeffer



**1** Die Steinpilze für ca. 15 Minuten in 250 ml lauwarmem Wasser einweichen, abgießen, das Wasser aber auffangen.

**2** Die Zwiebel in Olivenöl und 40 g Butter glasig dünsten. Nach ein paar Minuten die Pilze hinzugeben und mitdünsten. Zuletzt den Reis hinzugeben und unter ständigem Rühren glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Die Einweichflüssigkeit der Pilze und etwas Brühe hinzugeben so dass der Reis knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

**3** Unter ständigem Rühren ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, dabei nach und nach die restliche Brühe hinzugießen. Der Reis soll außen weich aber innen noch körnig sein, die Flüssigkeit sollte zum Schluss verkocht sein.

**4** Zuletzt den Parmesan und die restliche Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz durchziehen lassen.

# GUTEN APPETIT!