

Pilzrisotto - ein Gruß an den Herbst

Am 01. September war meteorologisch Herbstanfang. Herbst ist meine allerliebste Jahreszeit (und nein, nicht weil ich dort Geburtstag habe...)! Ich liebe die Farben, das Gemüse, die langen Spaziergänge und die anschließend heiße Tasse Tee. Deshalb kommt hier mein erstes Herbstrezept: Pilzrisotto mit dreierlei Pilzen und Weißwein.

Wer schon einmal Risotto gemacht hat weiß, dass es wirklich nicht schwer ist, man nur die Küche nicht zu lange verlassen darf, weil das Risotto sonst auch schon mal schnell ansetzt... Es gibt viele verschiedene Risottorezepte, mit Gemüse, nur mit Wein und Parmesan als klassische Beilage und so weiter. Aber zunächst einmal zu den Zutaten für dieses Risottorezept:

Zutaten für 2 Portionen:

- 3 El Öl
- 2 Lauchzwiebeln
- 150g Risottoreis (ich nehme meistens Arborio)
- 1 mittelgroßer Kräuterseitling (etwa 50g)
- eine Hand voll Pfifferlinge (das waren bei mir etwa 75g)
- 2-3 Champignons
- 100ml trockener Weißwein
- 200ml Geflügelfond (wer es vegetarisch halten will, darf natürlich auch Gemüsefond nehmen)
- Sahne
- frische Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Parmesan

Zubereitung:

Die Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden, die Pilze putzen und würfeln. Die Pfifferlinge habe ich ganz gelassen. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Lauchzwiebeln mit dem Reis bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Mit dem

Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Geflügelfond etwas erhitzen. Sobald der Weißwein vollständig eingekocht ist, mit einer Suppenkelle so viel Geflügelfond zum Reis geben, bis er gerade bedeckt ist. Unter gelegentlichem Rühren wieder einkochen lassen und den Herd etwas runterstellen. Die Pilze dazugeben und unterrühren. Mit dem Geflügelfond so fortfahren, bis er komplett vom Reis aufgenommen wurde. Das Risotto ist fertig wenn der Risottoreis außen weich und cremig ist und innen einen kleinen festen Kern hat. Das dauert etwa 20 Minuten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben Sahne und Parmesan dazugeben. Dadurch wird alles noch etwas cremiger (und Fett ist ja bekanntlich Geschmacksträger Nr.1 – also immer her damit! ☐)

Mit etwas Petersilie garnieren und das Pilzrisotto servieren. Guten Appetit!



Eure Paula
