



STEINPILZ- RISOTTO

Zutaten für 4 Personen

80 g durchwachsener Speck
250 g feingehackte Schalotten
6 EL Butter
250 g Risotto-Reis
120 ml Weißwein
2 Lorbeerblätter
450 ml Rinderbrühe
25 g getrocknete Steinpilze
1 EL sehr guter Whiskey

½ Bd. Basilikum
¼ Bd. glatte Petersilie
¼ Bd. Estragon
¼ Bd. Oregano
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
60 g geriebener Parmesan
4 EL Parmesanspäne



So geht's:

- 1) Speck fein würfeln, mit den Schalotten und 3 EL Butter andünsten (darf keine Farbe annehmen).
- 2) Reis einrühren und kurz mitdünsten, dann mit dem Wein aufgießen.
- 3) Lorbeerblätter dazu geben und Rinderbrühe auf 4x angießen und immer warten bis alle Flüssigkeit aufgesogen wurde. Erst dann wieder angießen. Das dauert ca. 25 – 30 Minuten. Dabei immer umrühren.
- 4) Steinpilze in heißem Wasser mit Whiskey vermischt, einweichen.

- 5) Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken.
- 6) Steinpilze klein schneiden.
- 5) Risotto mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
- 6) Restliche Butter, Kräuter, Parmesan und Pilze untermischen
- 7) Auf Teller verteilen und die Parmesanspäne darüber verteilen

Tipp: in der Pilzsaison können Sie auch frische Steinpilze verwenden