

Marios Pilzrisotto für 4 Personen



2 FEINGESCHNITTENE SCHALOTTEN*
50 g BUTTER
1 dl TROCKENER WEISSWEIN
200 g CARNAROLI-REIS*
6 dl KRÄFTIGE RINDSBOUILLON*
2 ZWEIGE THYMIAN
50-80 g GETROCKNETE STEINPILZE
ODER TOTENTROMPETEN*
1,5 dl MILCH
1 MESSERSPITZE SAFRAN*
ODER 5-6 SAFRANFÄDEN*
50 g GERIEBENEN, REIFEN SBRINZ
ODER PARMESAN

Zubereitung

Vor Beginn des Kochens die Steinpilze zusammen mit dem frischen und gezupften Thymian mörsern und mit der Messerspitze Safran in die Milch einrühren. Schalotten in der Butter anschwitzen, den Reis darunter rühren, bis er glasig ist. Mit dem Wein ablöschen. Den Wein etwa eine Minute einziehen lassen, dann immer wieder etwas Bouillon nachgeben, konstant rühren. Der Reis auf schwacher bis mittlerer Hitze nur sehr leicht köcheln, 15 Minuten lang. Dann die Milch mit den gemörserten Steinpilzen, Thymian und Safran begeben und zusammen mit dem Käse unterrühren. Sofort den Deckel drauf und vom Herd nehmen. 10 Minuten stehen lassen, dabei den Deckel nicht mehr abheben.

*Nicht im Bio-Sortiment bei Coop erhältlich.

Energieangaben pro Person 3474 kJ / 830 kcal
Vor- und zubereiten ca. 40 Min.

Mein Einkauf

2 Schalotten*

1 dl trockener Weisswein

200 g Carnaroli-Reis*

2 Zweige Thymian

50-80 g getrocknete Steinpilze
oder Totentrompeten*

1 Messerspitze Safran* oder **5-6** Safranfäden*

50 g geriebenen, reifen Sbrinz oder Parmesan

Im Vorrat

Butter

Rindsbouillon*

Milch*

