

Hier findest du unser Rezept für das Waldpilz-Risotto aus dem Kochkurs „[Mamma Mia – Die Italienische Küche](#)“

Waldpilz-Risotto

Zutaten:

2 Schalotten

100g Risotto Reis

70ml Weißwein

60g Butter

200ml Gemüsebrühe

90g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Schalotten in feine Würfel schneiden und in etwas Butter glasig anschwitzen, den Reis dazugeben und ebenfalls farblos anschwitzen.

Danach mit dem Weißwein ablöschen, ein reduzieren lassen und mit heißer Gemüsebrühe auffüllen.

Unter ständigem rühren den Risotto Reis ca. 15 Minuten kochen lassen und immer mit etwas Gemüsebrühe auffüllen.

Den geriebenen Parmesan dazu geben und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Zusätzlich kann noch ein kaltes Stück Butter mit eingerührt werden.

Die Pilze putzen und zurechtschneiden. Anschließend etwas Butter in eine Pfanne geben und die Pilze darin anbraten.

Je nach Belieben kann dort eine angedrückte Zehe Knoblauch oder ein Thymian / Rosmarin Zweig hinzugefügt werden.

Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82