

Rotweinrisotto mit Pilzen



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

RISOTTO

1 rote Zwiebel, fein geschnitten
2 EL Butter
400 g Risottoreis, z.B. Carnaroli
4 dl Rotwein, z.B. Syrah
1 L Hühnerbouillon, heiss
3 EL Butter
100 g Sbrinz AOP, gerieben
Salz, Pfeffer

PILZE

200 g kleine Kräuterseitlinge
2 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer
4 Zweige glatte Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

RISOTTO Zwiebel in der warmen Butter andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist, Wein dazugiessen, Flüssigkeit zur Hälfte einkochen. Bouillon nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer bedeckt ist. Reis ca. 20 Minuten al dente kochen, Butter und Sbrinz dazugeben, würzen.

PILZE Kräuterseitlinge in der heissen Bratbutter rundum ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen, würzen. Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten, Pilze und Petersilie darauf verteilen.

Tipp Je nach Saison oder Erhältlichkeit andere Pilze verwenden.

www.lemenu.ch