

Rezept

Wirsing-Risotto mit Steinpilzen



© Michael Himpel

Info

🕒 60 Min. Gesamtzeit	🕒 40 Min. Zubereitungszeit	🕒 20 Min. Kochzeit	📏 mittel	🔥
-------------------------	-------------------------------	-----------------------	----------	---

Zutaten für - 6 + Portionen

60 g **Steinpilze** getrocknet

1 **Wirsing** ca. 1,2 kg

400 g **Champignons** braun

6 **Schalotten**

6 El **Olivenöl**

300 g **Risotto-Reis**

1 L **Gemüsebrühe**

100 g **Sahne**

Salz

Pfeffer

1 Prise **Koriander**

1 TL **Zitronensaft**

150 g **Parmesan** oder vegetarische Alternative: Montello, frisch gerieben

Zubereitung

1. Steinpilze mit warmem Wasser bedeckt einweichen.
2. Wirsing und Champignons fein schneiden. Schalotten würfeln.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten glasig anbraten. Reis kurz mit andünsten. Wirsing zugeben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren 3 Minuten anschmoren.
4. Steinpilze mit Einweichwasser zum Reis geben. Gemüsebrühe angießen bis Reis und Wirsing bedeckt sind. 10 Minuten sanft kochen. Eventuell Brühe nachgießen. Kochen, bis der Reis gar ist.
5. Champignons und Sahne unter das Risotto rühren. Es soll geschmeidig sein. Nochmals kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Zitronensaft abschmecken.
6. Mit Parmesan bestreuen und servieren.