

Steinpilz-Risotto mit Parmesan überbacken

Getrocknete Steinpilze in warmem Wasser einweichen - etwa 1 Stunde - dann die Pilze herausnehmen und gut ausdrücken. Das Einweichwasser aufheben.

1 kleingeschnittene Zwiebel mit 20 g kleingehacktem Rindermark in etwas Butter weich dünsten. Dann 300 g Rundkornreis zufügen und so lange dünsten, bis alle Körner vom Fett überzogen sind. Mit 1 Tasse Wein ablöschen. Nach und nach so viel Brühe und das Einweichwasser unter ständigem Rühren zufügen, bis der Reis den richtigen Biß hat. Nun die kleingeschnittenen Pilze unterheben.

Zum Schluß noch etwas Butter und geriebenen Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.