Steinpilz-Risotto

Getrocknete Steinpilze in Portwein einlegen. Schalotten fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Risottoreis zu den Schalotten geben und ebenfalls glasig dünsten. Die eingeweichten Pilze zum Reis geben. Nun nach und nach Gemüsebrühe und Weißwein zugeben und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Wieder Flüssigkeit nachgeben und verdampfen lassen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Reis gar ist. Dies dauert etwa 25 min.

Das Risotto soll cremig sein, der Reis muss aber noch Biss haben. Vor dem Servieren etwas Sahne leicht steif schlagen und unter das Risotto heben. Nach Geschmack das Ganze mit Parmesan bestreuen.