



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Pilzrisotto

für 4 Personen

ZUTATEN

500g Risotto
2 Stk. Schalotten
100ml Apfelwein
150g getrocknete Pilze
100g Parmesan
200g Schmand
2l Fond
400g Pilze frisch

ZUBEREITUNG

Zuerst die Pilze in Wasser einweichen. Dieses Wasser wird später auch zum aufgießen benutzt. Der Herd sollte auf mittlerer Hitze stehen.

Die Schalotten schälen, würfeln und in etwas Öl anschwitzen. Nun den Risottoreis dazu geben und ebenfalls kurz anschwitzen. Den Reis mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Jetzt mit dem Apfelwein ablöschen, und den Wein verkochen lassen. Wichtig ist beim Risotto das ständige Rühren. Nun nach und nach den Geflügelfond aufgießen. Das macht man so lange, bis der gewünschte Biss vom Reis erreicht ist. Zum Schluss gibt man den Schmand und den Käse dazu und dann gleich servieren. Das Risotto soll schön cremig sein und noch Biss haben.

Die Pilze putzen, schneiden und in Öl heiß anbraten und abschmecken. Zum Schluss frische Kräuter darüber geben und dann über das Risotto geben.