

Wirsing-Risotto mit Steinpilzen

Zutaten (für 6-8 Personen):

60 g getrocknete Steinpilze
1 Wirsing (ca. 1,2 kg)
400 g braune Champignons
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 frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Steinpilze mit warmem Wasser bedeckt einweichen.

Wirsing und Champignons fein schneiden. Schalotten würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten glasig anbraten. Reis kurz mit andünsten. Wirsing zugeben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren 3 Minuten anschmoren.

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.

Champignons und Sahne unter das Risotto rühren. Es soll geschmeidig sein. Nochmals kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Zitronensaft abschmecken.

Mit Parmesan bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: 40 Min. + Kochzeit: 20 Min.