

Cremiges Pilzrisotto: Der Herbstklassiker auf dem Teller



Hier ist zum Herbstanfang ein köstliches Rezept für cremiges Pilzrisotto - perfekt für kühlere Tage. Mit erdigen Aromen von sautierten Pilzen und einer seidigen Risottobasis bringt dieses Gericht gemütliche Wärme auf den Tisch. Einfach zuzubereiten und ideal für ein entspanntes Abendessen.

..... Zutaten für 4 Portionen Pilzrisotto

- 250 g Risottoreis (z. B. Arborio oder Carnaroli)
- 300 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Steinpilze, Pfifferlinge)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Weißwein
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 2 EL Butter
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und warmhalten.
2. In einer großen Pfanne 1 EL Öl und 1 EL Butter erhitzen. Die Pilze darin bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie goldbraun und weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Pilze aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
3. In derselben Pfanne die restliche Butter und das Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Risottoreis hinzufügen und unter Rühren ca. 2 Minuten anbraten, bis er leicht glasig ist. Mit dem Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren kochen lassen.
4. Eine Kelle heiße Gemüsebrühe zum Reis geben und rühren, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis al dente ist (ca. 18-20 Minuten). Der Reis sollte cremig sein, aber noch etwas Biss haben. Die gebratenen Pilze unter das Risotto rühren und kurz erwärmen. Den frisch geriebenen Parmesan unterrühren und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto auf Teller verteilen, mit frisch gehackter Petersilie garnieren und nach Belieben mit etwas extra Parmesan bestreuen.



- Für noch mehr Geschmack kann man etwas Trüffelöl oder einen Spritzer Zitronensaft über das fertige Risotto geben. Dieses Pilzrisotto ist ein echter Herbstgenuss und lässt sich wunderbar mit einem Glas Weißwein genießen.
- Wer es noch cremiger will, rührt noch etwas Butter am Ende unter das Risotto, um eine extra cremige Textur zu erzielen und den Geschmack abzurunden.
- Verwendet hochwertigen Risottoreis wie Arborio oder Carnaroli, da diese Sorten beim Kochen ihre Form behalten und eine cremige Konsistenz erzeugen.
- Haltet die Gemüsebrühe während des Kochens heiß. Kalte Brühe würde den Garprozess verlangsamen und die Cremigkeit des Risottos beeinträchtigen. Fügt die Brühe nach und nach hinzu und rührt ständig. Dadurch wird die Stärke aus dem Reis freigesetzt, was das Pilzrisotto cremig macht.
- Bratet die Pilze immer separat an, bevor Ihr sie dem Risotto hinzufügt. So bleiben sie saftig und behalten ihren intensiven Geschmack.
- Lasst das Pilzrisotto nach dem Kochen noch 2-3 Minuten ruhen, bevor Ihr es serviert. Dies hilft, die Aromen besser zu verbinden und die perfekte Konsistenz zu erreichen.