

Steinpilz-Risotto

Zutaten für 3 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 60 Min

Menu: [20.11.2013](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten

- 300 g Risottoreis
- 100 g Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 25 g getrocknete Steinpilze, 30 Minuten eingeweicht
- 3 Lorbeerblätter
- 2 dl Weisswein
- 1 l Fleischbouillon, aus 2 Würfeln
- 1 Br Safranpulver oder einige Safranfäden, in etwas heisser Bouillon ziehen lassen
- 80 g Parmesan, gerieben

Steinpilze und Safran verleihen diesem Pilz-Risotto seinen unvergleichlichen Geschmack. Weil sowohl Steinpilze als auch Safran kostbare Aromen sind, lässt sich dieser Risotto auch nur mit Steinpilzen oder allein mit Safran zubereiten. Werden zusätzlich Safran oder Safranfäden verwendet, empfiehlt es sich, diese Gewürze mit heisser Bouillon anzugiessen und eine Viertelstunde lang ziehen zu lassen.

Halbe Butter aufschäumen, Zwiebel und gut abgetropfte Pilze dünsten, mit Lorbeerblättern köcheln. Pilze auf einem Teller beiseite stellen. In der restlichen Butter Reis andünsten, Pilze dazugeben, mit Wein ablöschen und Bouillon einarbeiten. Safran erst am Schluss der Garzeit einrühren.