



Risotto mit Austernpilzen und Champignons, garniert mit Petersilie



ca. 30min



4 Portionen

Hach, Risotto hat wirklich unser Herz gestohlen ... Die Liebesgeschichte geht schon eine ganze Weile und ist noch immer nicht erloschen. Wie auch? Risotto ist schließlich unglaublich lecker und super vielseitig, da man es mit (fast) jeder erdenklichen Zutat kombinieren kann. Heute mit leckeren gemischten Pilzen, die dem Reisgericht ganz viel Umami geben. Verfeinert wird mit frischer Petersilie, Käse und einem Schuss Zitrone.

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 800g Austernpilze & braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Risottoreis
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Wasserkocher
- großer Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 601kcal, Fett 17.2g, Kohlenhydrate 97.2g, Eiweiß 18.0g



1. Pilze anbraten

In einem Wasserkocher 1,5L Wasser aufkochen, dann das **Brühgewürz** einrühren. Die **Pilze** ggf. säubern, die **Austernpilze** längs in 3-5mm schmale Streifen reißen und die **Champignons** vierteln. Die **Pilze** in einem großen Topf mit 2EL Butter bei starker Hitze ca. 8Min. anbraten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Auf mittlere Hitze reduzieren und mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Garnitur vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Petersilie samt weicher Stängel** grob schneiden. Die **Schale der Zitrone** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



2. Zwiebeln zugeben

Währenddessen die **Zwiebeln** sowie den **Knoblauch** schälen, halbieren und fein würfeln. Beides in den Topf zu den **Pilzen** geben und 2-3Min. weiterbraten, bis die **Zwiebeln** weich und die **Pilze** dunkelbraun sind.



5. Fertigstellen & servieren

Das fertige **Risotto** vom Herd nehmen, mit 2EL Butter, **3-4EL Zitronensaft** und **2TL Zitronenabrieb** verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **½ des Käses** unterrühren und das **Risotto** mit der **Petersilie** sowie dem **übrigen Käse** garniert servieren.



3. Risotto kochen

Den **Reis** dazugeben und 1-2Min. anrösten, dann nach und nach mit der **Brühe** ablöschen und stetig rühren, damit der **Reis** nicht ansetzt, dabei nach Bedarf die Hitze reduzieren. Diesen Vorgang 18-20Min. lang wiederholen, bis die **Brühe** aufgebraucht und der **Reis** bissfest ist. Evtl. etwas mehr Wasser zugeben.



6. Authentisch

Du magst dein Risotto extra authentisch? Dann gib vor der Brühe 100-125ml trockenen Weißwein zum Reis und lass ihn verkochen, bevor du wie gehabt mit der Brühe weitermachst. Der Alkohol verkocht größtenteils durch die Hitze; trotzdem ist diese Variante nicht für Kinder und Schwangere zu empfehlen.