



## Risotto ai funghi (Risotto mit Pilzen)

<http://www.fl-jap-friendship.li/cms>

### Risotto ai funghi (Risotto mit Pilzen)

Autor des Rezepts: George Tsueno Seo



Keine Beschreibung vorhanden

#### Zutaten

80g  
Steinpilze

400g Risottoreis

1  
Zwiebel

2 EL  
Olivenöl

1 EL  
Butter

50g  
frisch geriebener Parmesan

etwas  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitungsanweisung

##### Grundrezept

Zur Zubereitung werden gehackte Zwiebeln in Fett glasig gedünstet, trockener Reis hinzugefügt und etwas angeschwitzt. Dann wird mit heißer Fleisch- oder Geflügelbrühe abgelöscht. Während der Garzeit muss immer wieder kochend heiße Flüssigkeit (ca. 1/2 Liter) zugegeben und vorsichtig umgerührt werden. Der fertige Risotto soll noch etwas suppig sein, der Reis außen cremig und innen bissfest (ca. 15-20 Minuten). Zum Abschluss wird etwas Butter und frischer Parmesan hinzugegeben und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Risotto ai funghi wird nach dem Grundrezept zubereitet. Zu den Zwiebeln werden auch geschnittene Steinpilze oder andere Speisepilze (es können auch getrocknete Pilze verwendet werden) angedünstet und es wird mit Weißwein abgelöscht.

#### Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	Keine Angabe	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	Keine Angabe
-------------------------	--------------	---------------------------	--------------



## Risotto ai funghi (Risotto mit Pilzen)

<http://www.fl-jap-friendship.li/cms>

---

<b>Portionen</b>	Keine Angabe	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>	Liechtenstein	<b>Kosten pro Portion</b>	
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Nein		