

Hexenopas-Steinpilz-Risotto

In Anlehnung an das original italienische Risotto ai funghi porcini (*Boletus edulis*) hier nun meine Version hier nun meine Kreation, ohne das übliche Olivenöl.



Symbolbild, Quelle: [Wikimedia / Number55](#)

Zutaten für 2-3 Personen:

40 g getrocknete Steinpilze, 3 mittlere Scharlotten, 1 Knoblauchzehe, 1 TL gerebelten Rosmarin, 25 g Butter, 1 große Tasse Langkornreis, 2 große Tassen heißes Wasser, 50 ml trockener Weißwein, 50 g frisch geriebenen Parmesan, eine Prise Salz, etwas Pilzpulver

Zubereitung:

Die getrockneten Steinpilze in ein geeignetes Gefäß geben mit den 2 Tassen heißem Wasser übergießen und gut 20 Minuten einweichen.

In der Zwischenzeit die Scharlotten und die Knoblauchzehe möglichst klein hacken.

Die Butter in einem mittleren Kochtopf auslassen, gehackte Scharlotten und den Knoblauch mit dem Rosmarin darin glasig andünsten.

Den Reis mit in den Topf geben und kurz mit anschwitzen.

Mit dem Weißwein ablöschen, die eingeweichten Pilze mit dem Einweichwasser zugeben und kurz aufkochen lassen.

Bei geringer Wärmezufuhr wird nun geköchelt bis der Reis vollständig aufgequollen ist und die Kochflüssigkeit aufgenommen hat. Das wird so ca. 20 Minuten dauern.

Aber bitte nicht ganz trocken kochen.

Den Kochtopf vom Herd nehmen und den frisch geriebenen Parmesan gut unterrühren.

Wer mag kann nun noch mit der Prise Salz und dem Pilzpulver abschmecken.

Fertig ist Hexenopas-Pilz-Risotto.

Good appetite - Bon appétit - Приятного аппетита - Geniet jou ete - Καλή σας όρεξη - Guten Appetit