Risotto mit getrockneten Steinpilzen

80g Reis, Vialone Nano oder Carnaroli Superfino
2 gehackte Schalotten
1 gehackte Knoblauchzehe
50 g getrocknete Steinpilze
1/4 l Weißwein
100g Butter
1/2 l Gemüsebrühe
50 g geriebener Parmesan

Steinpilze eine Stunde in Wein einweichen. Den Reis mit einem TL Butter, dem Knoblauch und den Schalotten in einen heißen Topf geben und alles anrösten. Sobald alles glasig zu werden beginnt, mit der Brühe ablöschen und mit der doppelten Menge Brühe über den Reis auffüllen, Steinpilze und Wein dazugeben. Topf mit einem Deckel schließen, und bei kleinem Feuer köcheln.

Nach fünfzehn Minuten umrühren und immer wieder soviel Brühe beigeben, dass sich ein flüssiger Brei im Topf befindet. Unter ständigem Rühren weiterkochen bis der Reis weich, aber noch bissfest ist. Butter in großen Flocken und den Käse mit dem Kochlöffel einarbeiten, dann anrichten und mit etwas Parmesan bestreuen.

Hier findet ihr allgemeine Infos zum Risotto.