



Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

## Steinpilz Risotto

### Rezept für 4 Personen als Hauptmahlzeit

Zutaten Risotto (Florenz 1998)

240g	Risotto Reis (z.B. Carneroli)*
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100g	Sellerie Knolle feine Würfeli
2EL	Olivenöl*
2dl	Spumante oder Weisswein
1Liter	kräftige Rindsboullion*
60g	Parmesan
20g	Butter
2 EL	Rahm

Zubereiten

Rindsboullion in einer Pfanne (muss warm ins Risotto)bereitstellen. Olivenöl erhitzen Knoblauch, Zwiebeln und Sellerie anbraten, Reis dazu geben. Unter ständigem rühren den Reis glasig dünsten. Mit Spumante ablöschen und unter ständigem rühren einkochen lassen. Sobald die Flüssigkeit eingekocht ist ein Suppenlöffel Rindsboullion hinzugeben und wieder unter ständigem Rühren einkochen lassen. Diesen Vorgang fortsetzen bis das Risotto noch bissfest ist. Parmesan und Butter dazu geben, ev. Mit Salz abschmecken

Steinpilzsauce

30g	getrocknete Steinpilze (oder 180g frische)
60g	Pinienkerne
2EL	Olivenöl
1	Zwiebel
1	Knoblauch
1	Rosemarinzweig
1dl	Spumante oder Weisswein
1dl	Rahm

Meersalz\*, Pfeffer

Pinienkeren in einer beschichteten Panne ohne Fett anbraten. Knoblauch, Zwiebeln, Rosmarinzweig und Olivenöl dazu geben kurz andünsten. Steinpilze dazu geben und kräftig anbraten. Mit Spumante ablöschen. Mit Rahm auffüllen und abschmecken. Rosmarinzweig entfernen. Steinpilzsauce über das Risotto geben und mit ein bisschen Parmesan garnieren.

\*diese Zutaten sind in unserem Mühlenladen erhältlich