

Rezept für 4 Personen

Steinpilz Risotto mit Porchetta

Zutaten

- 400 gr frische Steinpilze
- 400 gr Porchetta
- 1 Liter Gemüsebrühe (warm)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 2 EL Natives Olivenöl extra
- 1 Kleine Zwiebel, klein geschnitten
- 400 g Carnaroli Risotto Reis
- 2 EL frische Petersilie klein geschnitten
- 150 g Parmesan, fein gerieben
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

1. Wenn Ihr getrocknete Pilze verwendet, dann müsst Ihr sie 15-30 Minuten in heißem Wasser einlegen. Ansonsten die frischen Steinpilze gut waschen und von Unreinheiten befreien.
2. Die Gemüsebrühe in einem Topf erwärmen.
 1. In der Zwischenzeit die Butter in einem anderen Topf zusammen mit dem Olivenöl auf mittlerer Stufe zum Schmelzen bringen. Dann die Zwiebeln dazu geben und 8-10 Minuten kochen lassen bis sie gold braun sind. Ab und zu umrühren.
3. Dann den Reis, die Pilze und die Porchetta zu den Zwiebeln geben und unter Umrühren 5 Minuten kochen. Dann 1 Tasse nach der anderen der Brühe dazugeben unter ständigem Rühren. Diesen Schritt so oft wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht, der Reis weich (aber im Kern noch knackig) und das Risotto cremig geworden ist. Das dauert ca. 20-25 Minuten.
4. Jetzt den Parmesan dazu geben (wer mag mit wenig Butter verfeinern) und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut umrühren und dann sofort servieren.
5. **Enjoy!**