



Steinpilzrisotto

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

	Safran (von Anfang an)
3 EL	Butter
1 EL	Schalotten fein gehackt
1 Zehe	Knoblauch gepresst
250 gr.	Carnaroli Reis (alternative Vialone, Arborio)
Ca. 8dl	Bouillon
0,5 dl	Weisswein
2 - 3 EL	Parmesan

Für den Risotto die Schalotten und den Knoblauch in Butter anziehen. Den Reis zufügen und glasig dünsten. Nach und nach die heisse Bouillon **warm** dazu geben. Die Pilze etwa nach 15 Min. darunterziehen. Wenn der Reis gar ist, mit dem Weisswein parfümieren und den Parmesan und Butter dazu geben, abschmecken und sofort servieren.

Gute Variante ist am Schluss etwas Mascarpone darunter ziehen.

P.S. Wird das Risotto für einen Besuch gemacht, ca. nach 8 Min. kochen auf kalten Blech ausbreiten (kalt werden lassen) und wenn Besuch da ist nur noch fertig kochen.