



Shiitake - Risotto

Zutaten

150 g	Risottoreis		Petersilie, glatte
250 g	Shiitake-Pilz(e) oder 30g getrocknete Shiitake-Pilze		Paprikapulver, rosenscharf
600 ml	Gemüsebrühe	80 ml	Weißwein
1	Zwiebel(n)		Öl
50 g	Parmesan, gerieben		

Zubereitung

Die Zwiebel würfeln und mit dem Reis in Öl glasig anschwitzen und mit dem Wein ablöschen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze köcheln lassen und immer wieder die Gemüsebrühe kellenweise dazugeben. Mit der Flüssigkeit immer so lange warten, bis sie vollkommen vom Reis aufgesaugt wurde.

Nach etwa der Hälfte der Kochzeit die mit einem Pinsel gesäuberten Pilze dazugeben und weiterrühren. Getrocknete Shiitake Pilze mindestens 1 Stunde einweichen.

Wenn die Brühe komplett verbraucht ist (die Gesamtmenge kann natürlich variieren), den Parmesan dazugeben und unterrühren.

Zum Schluss noch mit Petersilie und etwas Paprikapulver würzen.

Rezept: Chefkoch.de