



Pilzrisotto

500 g Waldpilze
300 g Risottoreis (oder Milchreis) 4
Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. Zwiebeln (mittelgroß) 600 ml
Wasser
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Thymian
2 EL Hühnerfond
etwas Parmesan (frisch gerieben)
etwas Butter (zum Anbraten)

- 1 Die Pilze reinigen und säubern. Diese dann in Stücke schneiden und nochmals waschen.
- 2 Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen.
- 3 Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch in einem Topf anbraten. Dann die Pilze zugeben.
- 4 Die Hälfte des Reises zugeben und unter ständigem (!) Rühren weiter anbraten.
- 5 Nach ca. 2 Minuten die Flüssigkeit zugeben. Weiter rühren.
- 6 Dann den Hühnerfond zugeben. Alles ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Immer wieder prüfen, dass nichts anbrennt.
- 7 Wenn der Reis sämig wird abschmecken: Gewürze und der Käse. Dann servieren. Den Gästen den geriebenen Käse auf dem Tisch zum bestreuen anbieten.
- 8 Eine leckere Vor- oder auch Hauptspeise.
- 9 Wir hatten als Pilze Maronen, Steinpilze und Butterpilze. Die wachsen im Wald um unser Haus in Mengen.