

Risotto mit Pilzen und Käse



300 Gramm Risottoreis
250 Gramm Champignons
100 ml Olivenöl
2 Stück Zwiebel(n)
2 Zehen Knoblauch
1 Hand voll getrocknete Steinpilze
2 Stangen Staudensellerie
1 Glas (0,2 Liter) Weißwein
100 Gramm Bergkäse
gerieben
1 Esslöffel Butter
nach Bedarf Salz
nach Bedarf Pfeffer
ca 1 Liter Gemüsebrühe

Als erstes müssen die Pilzen geputzt und geviertelt werden. Dann hack die Zwiebeln und schneid die Selleriestauden in kleine, dünne Scheiben.

Gib die Hälfte des Olivenöls in einen breiten Topf und füge dann den Reis dazu. Röste den Reis bei großer Hitze kurz an und gib anschließend die Pilze (inkl. der getrockneten Steinpilze), die Zwiebeln, den Staudensellerie, das restliche Olivenöl und das Glas Weißwein, sowie den Thymian hinzu. Reduziere die Temperatur auf mittlere Hitze (ca 70 Grad) und lass die Flüssigkeit unter ständigem Rühren verdampfen.

Fülle nun den Topf so mit der mindestens lauwarmen Gemüsebrühe, dass der Reis gerade so bedeckt ist. Rühre immer weiter, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Schütte wieder Brühe nach. Und mach immer so weiter. Da jeder Reis anders ist und jeder Herd eine andere Temperatur erreicht, probiere zwischendurch einfach mal, welche Konsistenz der Reis hat. Wenn er noch etwas Biss hat, ist er fertig. Gib nun den Käse und eine große Butterflocke dazu und schmecke das Risotto mit Salz und Pfeffer ab.