Chorizorisotto mit braunen Champignonsmit CC

Rezept von Dardas, chefkoch.de
Zutaten:
200gr. Arborio Reis
ca. 800 ml warme Hühner- oder Gemüsebrühe, nach Bedarf
200 ml Weißwein
1 Schalotte, vorgehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
3 EL Butter
1 Zweig frischer Thymian
1 kleine Chorizo, grob gewürfelt
100 g braune Champignons, grob gehackt
3 EL gutes Olivenöl
3-4 EL geriebener Pecorino
2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer aus derMühle

Zubereitung:
Das Flexi-Rührelement einsetzen.
Temperatur auf 140°C und aufKoch-Rührintervallstufe 1 stellen.
Zeit: 1 Minute | Temperatur: 140ºC |Koch-Rührintervallstufe: 1

Geben Sie das Olivenöl in die Rührschüssel und dünsten Sie die Zwiebeln ca. 1 min an. Fügen Sie den Knoblauch und die Hälfteder Pilze hinzu und weitere 2 Minuten bei 140°C andünsten.
Zeit: 2 Minuten | Temperatur: 140ºC |Koch-Rührintervallstufe: 2

Die Temperatur auf 90°C reduzieren.
Den Reis mit dem Wein unter beständigem Rührenaufgießen, bis der Reis den Wein vollständig aufgesogen hat.
Zeit: 2 Minuten | Temperatur: 90ºC |Koch-Rührintervallstufe: 2

Den Reis mit der Brühe aufgießen, die Hälfte derChorizo Stücke hinzugeben.
Den Timer auf 18 Minuten stellen.

Nach 9 min. die jeweils andere Hälfte derChampignons und der Chorizo zufügen.
Zeit: 18 Minuten | Temperatur: 90ºC |Koch-Rührintervallstufe: 2

Das Risotto mit Parmesan, Butter, Salz undPfeffer aus der Mühle abschmecken.
Die Petersilie hinzufügen, den Thymianzweig entfernen, 10 sec. rühren lassen und sofort servieren.