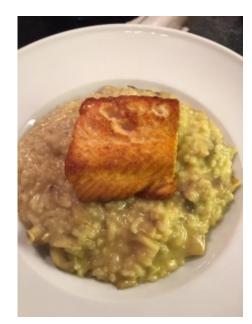
Champignonrisotto aus der CC





Fotos Maren Grau-Soumaya Mayaki

Weltbestes Champignon Risotto aus der CC nach Christian Strahl. Butter ist eben doch ein Geschmacksträger.

Bestes Kompliment gerade: wenn es das in einem Restaurant geben würde, würde ich hier wieder hergehen.

Zutaten:

100 gr. Butter

250 gr. Champignons

1 mittlere Zwiebel

1 Knoblauchzehe

150 gr. Risottoreis

100 ml Weißwein

500 ml Gemüsebrühe

50 gr. Parmesan gerieben

Pfeffer

Petersilie

Zubereitung;

Butter bei 140°C erhitzen, bis sie goldbraun ist und 1/3 der Champignons darin anrösten (ohne Rührelement).

Erst jetzt das Flexirührelement einsetzen (Rührintervall 3), Zwiebeln und Knoblauch

anschwitzen, Reis dazugeben und 2. Drittel Pilze und nach einigen Minuten mit Weißwein ablöschen. Temperatur auf 100 Grad reduzieren.

Gemüsebrühe dazugeben, den Timer auf 18 Minuten und den Rührintervall auf 1 stellen.

Ca. 10 Minuten vor Ende das 3. Drittel Pilze zugeben.

Nach Ablauf der Zeit den Parmesan unterheben und mit Pfeffer (gegebenendalls Salz) abschmecken.

Risotto schnell servieren und mit Petersilie bestreuen.