

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: 140°C |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: 140°C |Koch-Rührintervallstufe: 2

Die Temperatur auf 90°C reduzieren.

Den Reis mit dem Wein unter beständigem Röhrenaufgießen, bis der Reis den Wein vollständig aufgesogen hat.

Zeit: 2 Minuten | Temperatur: 90°C |Koch-Rührintervallstufe: 2

Den Reis mit der Brühe aufgießen, die Hälfte der Chorizo Stücke hinzugeben.

Den Timer auf 18 Minuten stellen.

Nach 9 min. die jeweils andere Hälfte der Champignons und der Chorizo zufügen.

Zeit: 18 Minuten | Temperatur: 90°C | Koch-Rührintervallstufe: 2

Das Risotto mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Petersilie hinzufügen, den Thymianzweig entfernen, 10 sec. rühren lassen und sofort servieren.