

ZUTATEN

- 5 Stängel glatte Petersilie
- 250 g frische Steinpilze
- 400 g Risotto-Reis
- 2 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 1 l heiße Gemüsebrühe
- 1 Schalotte, sehr fein gewürfelt
- 200 ml Weißwein
- 70g Butter
- 100 g geriebener Parmesan oder Grana Padano
- Salz, Pfeffer, gezupfte Thymianblätter



ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung: Steinpilze putzen, in Stücke teilen, Knoblauch und Schalotte fein würfeln. Kräuter hacken / zupfen. Gemüsebrühe aufsetzen.
2. Schalotten und Knoblauch im Topf mit Olivenöl leicht glasig dünsten, nicht bräunen. Risotto-Reis und die Pilze dazu geben und 2 Minuten leicht mit dünsten.
3. Nun wird mit dem Weißwein unter Rühren abgelöscht. Wenn der Wein verkocht ist, wird unter ständigem Rühren (25 bis 30 min. lang) immer wieder heiße Brühe hinzu gegeben. Kelle für Kelle.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im letzten Schritt Käse, Butter und Petersilie unterrühren. Die Konsistenz sollte "schlotzig" sein.
5. Mit ein paar Steinpilzstreifen und dem Thymian garnieren

Dazu passt: gebratene Geflügelleber

Dazu trinken wir: 2021 Berg Schlossberg, Riesling, trocken



Steinpilz-Risotto aus Weingutsküche



4 Portionen



40 Minuten

Im August beginnt die Steinpilz-Saison. Auch im Taunus oberhalb vom Berg Schlossberg kann man sie finden.

Mineralischer Riesling und die Umami-Aromen im Risotto lassen das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Ein großer Wein und ein exklusives Tellergericht - ganz ohne stundenlange Küchenschlacht. Feiern Sie den Alltag. Cheers, auf Sie!

TIPP:

Es müssen nicht immer Steinpilze sein. Auch mit Champignons, Pfifferlingen oder Shiitake wird dieses Risotto großartig.