

Risotto ai porcini e Gorgonzola (Steinpilzrisotto mit Gorgonzola)

Italien/Tessin (für 4 Personen)

Zutaten:

- 500g (2 grosse Tassen) Carnaroli Reis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 60g getrocknete Steinpilze
- 1dl Weisswein
- 1 Gemüsebouillon Würfel
- Olivenöl
- 60g Gorgonzola Käse
- Salz
- Pfeffer
- frische grüne Kräuter (Schnittlauch, Salbei etc.)
- geriebener Parmesankäse

Vorbereitung:

- Die Steinpilze ½h in ca. 5dl warmem Wasser einweichen.
- Danach die Pilze mit einem Sieb abschütten und das schön braune, aromatische Wasser behalten!
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Den Gemüsebouillon mit ½l warmem Wasser anrühren.

Zubereitung:

- In einem grossen Topf im Olivenöl Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten.
- Den Reis unterrühren und ebenfalls andünsten.
- Die Pilze beifügen und kurz mitdünsten.
- Mit Weisswein ablöschen und kurz einkochen lassen.
- Das Pilzwasser zufügen.
- Dann nach und nach den Gemüsebouillon unterrühren und bei leichtem kochen immer gut umrühren. Wenn der Bouillon aufgebraucht ist, zusätzliches Wasser nehmen.
- Der Risotto ist fertig gekocht, wenn er sämig, noch reichlich nass und die Reiskörner aber noch knackig sind. Das dauert ca. 30 Minuten.
- Ca. 5 Minuten vor dem Ende die Kräuter untermischen und vor dem Ende den Gorgonzola in kleinen Stücken sehr gut unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

- Frisch geriebenen Parmesankäse über die Portionen reiben.
- Man kann natürlich auch mehr als 60g Gorgonzola nehmen, aber dann riskiert man, dass nicht alle den starken Geschmack mögen.

