

Risotto mit Schinken und Pilzen

Risotto con funghi e prosciutto



Zutaten für vier Personen:

250 g Risotto-Reis
7 EL Olivenöl
1 große Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
1,5-2 L Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Ecke Butter

Schinken und Pilze:

4 Scheiben Kochschinken
250 g Champignons und/oder Shitake-Pilze
15 g getrocknete Steinpilze
1 Fleischtomate für Garnitur
2 EL frisch gehackte Petersilie (optional)

1. In größeren Topf 4 EL Olivenöl geben. Zwiebel würfeln, andünsten, nicht braun werden lassen. Knoblauch würfeln und ebenfalls andünsten.
2. Weitere 2 EL Olivenöl sowie den Reis zugeben und glasig anbraten.
3. Mit kochend heißer Brühe aufgießen, bis der Reis bedeckt ist. Köcheln.
4. Immer wieder heiße Brühe nachgießen und den Reis die Flüssigkeit aufsaugen lassen. Dann wieder nachgießen. Das dauert insgesamt ca. 25 - 30 Minuten. Zwischendurch Garprobe machen.
5. Abschmecken und mit Butterstückchen verfeinern.

Schinken und Pilze:

1. 15 g Steinpilze mit kochendem Wasser 1 Stunde einweichen. Das Einweichwasser mit dem Kaffeefilter abgießen, zur Brühe geben. Steinpilze selbst auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
2. Andere Pilze wie Champignons und Shitake putzen und in Stücke schneiden.
3. Pilze ohne Salz und Pfeffer nur in 1 EL heißem Olivenöl braten und schwenken. Erst dann leicht salzen und pfeffern.
4. Schinkenscheiben in kleine Abschnitte teilen und auf das fertige Risotto verteilen.

5. Pilze erst ganz zum Schluss zu dem Risotto geben, zusammen mit frischer Petersilie. Mit einer Tomatenscheibe garnieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Hauptspeisen, Reisgerichte, Schinken, Pilze, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023