



Risotto mit Champignons

4 Portionen

1 Zwiebel
40 g Butter
150 g Risotto (Arborio, Vialone Nano oder Carnaroli superfino)
600 ml Hühnerbrühe (ungesalzen) [Rinderbrühe]
150 ml Weißwein
Salz
Pfeffer
3 EL Öl
250 g Champignons
1 Bund glatte Petersilie
75 g Parmesan

Zwiebel schälen und würfeln
Champignons putzen und je nach Größe klein schneiden
Petersilie hacken
Hühnerbrühe erhitzen und 100 ml Weißwein zugeben
Parmesan reiben

Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Reis zugeben und anschwitzen. Ein Drittel der Hühnerbrühe zugießen, wenn keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, wieder ein Drittel zugießen usw. Auf diese Weise den Reis garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den restlichen Wein und den Parmesan zugeben. In der Zwischenzeit die Champignons in dem Öl braten, salzen und pfeffern. Die Champignons und die Petersilie vorsichtig unter den garen Reis heben.

Zu kurzgebratenem Fleisch oder Fisch.