

# Butterpilz-Risotto

Hauptgericht



## Butterpilz-Risotto

Weltladen Balingen

Zutaten :

2 Ei Schnittlauchröllchen  
15 g getrocknete Butterpilze (WL)  
2 Schalotten  
1 Ei Butter  
50 g Butter  
6 Eier  
200ml Milch

250 g Risotto-Reis  
200 ml Weißwein (WL)  
40 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer (WL)  
evt.100 g frische Pilze

Für 4  
Personen

So geht's :

1. Getrocknete Butterpilze kurz mit Wasser abspülen, dann mit 650 ml heißem Wasser übergießen und 1/2 Std. darin einweichen. Pilze aus dem Wasser nehmen und in feine Streifen schneiden. Das Pilzwasser durch einen Papierfilter gießen, auffangen.
2. Schalotten fein würfeln und in 1 Ei Butter bei milder Hitze glasig dünsten. Butterpilze zugeben und 1 Min. mitdünsten. Risotto-Reis dazugeben, kurz mitdünsten und salzen. Mit Weißwein ablöschen und unter Rühren den Alkohol verdampfen lassen
3. Pilzwasser erhitzen, in mehreren Portionen immer so viel dazugießen, dass der Reis gerade bedeckt ist und jeweils unter Rühren verdampfen lassen. Auf diese Weise den Reis bei milder Hitze 20-25 Min. garen.
4. Geriebenen Parmesan und 50 g Butter unter den Reis heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Nach Belieben frische Pilze auf den Risotto hobeln und mit Schnittlauchröllchen und gehobeltem Parmesan bestreut servieren oder mit Gemüse und Bechamelsauce servieren.