

Steinpilz-Risotto

Zutaten für 4 Personen

25	g	Steinpilze, getrocknet	Ca. 2 Std. in kaltem Wasser einlegen.
1		Zwiebel	Fein hacken.
1		Knoblauchzehe	Fein hacken.
2	EL	Kochbutter	Zwiebeln und Knoblauch in Butter dünsten. Steinpilze klein schneiden und mitdünsten.
400	g	Carnaroli-Reis	Kurz mitdünsten.
1.5	dl	Weisswein	Reis ablöschen, einkochen lassen.
1	Brief- chen	Safran, gemahlen	Beigeben.
1½	l	Hühnerbouillon, heiss	Unter ständigem Rühren portionenweise beigeben (Reis soll weder schwimmen noch zu trocken werden). Kochzeit ca. 45 Min., Risotto muss «schlorzig» sein.
125	g	Parmesan, gerieben	Beifügen, zergehen lassen.
3	EL	Cognac	
1	dl	Rahm	Darunter ziehen, nochmals etwas einkochen lassen.
		Parmesan	Risotto auf warmem Teller anrichten und etwas Parmesan darüber hobeln.
einige		Steinpilze, frisch	Mit frischen, gebratenen Steinpilzen und Luganighe servieren.

