

## Safranrisotto mit Steinpilzen

### Zutaten für 4 Personen

25	g	Steinpilze, getrocknet	Eine Stunde in kaltes Wasser einlegen, ausdrücken und grob hacken.
1		Zwiebel	Fein hacken.
1		Knoblauchzehe	Fein hacken.
2	EL	Olivenöl	Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl dünsten.
350	g	Risotto Reis (Carnaroli)	Kurz mitdünsten.
2	dl	Weisswein	Reis ablöschen, Steinpilze begeben.
1	Brief- chen	Safranpulver	Begeben.
1 ½	l	Hühnerbouillon, heiss	Unter ständigem rühren portionenweise begeben (Reis soll weder schwimmen noch zu trocken werden). Kochzeit ca. 45 Min., Risotto muss ‚suppig‘ sein.
1	dl	Weisswein	10 Minuten vor Kochende begeben.
125	g	Parmesan, gerieben	Beifügen, zergehen lassen.
1	dl	Rahm	Darunter ziehen, nochmals etwas einkochen lassen.

