

Gerührtes Risotto mit Wald und Wiesenpilzen



Risotto © Seminar- & Eventhotel Krainerhütte

Zubereitung

Hierfür die Champignons und die Frühlingszwiebel gut waschen und in Scheiben, bzw. Ringe schneiden. Den Reis und die Pilze mit Zitronenthymian in Olivenöl andünsten. Nach und nach die Mischung mit Fond und Weißwein auffüllen und etwa 20 Minuten bissfest dünsten. 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Frühlingszwiebeln, und den Parmesan untermengen. Das Risotto pfeffern, salzen und Zitronenschale sowie Saft je nach Geschmack mit Parmesan Hobeln und Frühlingszwiebeln dekorieren und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Zutaten

- 260g Wiesenchampignons
- 260g Eierschwammerln
- 2 Stk. Frühlingszwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 250g Risotto Reis
- 100ml Weißwein
- 600ml Fond (heiß)
- 50g Parmesan
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Zitronenthymian, frischer Majoran

- Zitronenschale und Saft
-

Profi-Tipp

Tipp: Am besten schmeckt's mit Schwammerl aus dem Wienerwald

Quellenangabe

Eine Reise in die Schmankerlküche vom [Seminar- & Eventhotel Krainerhütte](#)