

Dienstag, 27. März 2012
Hauptspeise

Männerkochclub im Bellevue
Walter Häner



Zutaten für 4 Personen

*Quelle: Italien Die neue grosse Schule ZABERT
SANDMANN*

300 gr. Arborio Reis
40 gr. Butter
1 Zwiebel
30 gr. Steinpilze getrocknet
oder 200 gr. frische Steinpilze
Olivenöl kaltgepresst
1 – 2 Knoblauchzehen
0.3 lit. trockener Weisswein
1.0 lit. Fleischbrühe
50 gr. Parmesan gerieben
Salz
Pfeffer
200 gr. Sossenrahm

Fleischbrühe in separater Pfanne erhitzen. getr.Steinpilze einweichen, oder frische Steinpilze säubern und in Streifen schneiden.
Zwiebel fein hacken.
Die Butter mit einem Schuss Olivenöl in der Pfanne erhitzen, gehackte Zwiebel und Knoblauch zugeben und glasig dünsten, Reis und die aufgeweichten Pilze dazugeben und unter Rühren anschwitzen.
Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einziehen lassen. Das Pilzwasser hinzugiessen (ev. sieben) und mit Salz und Pfeffer würzen.
Nach und nach Fleischbrühe portionenweise zugeben. Unter ständigem Rühren ca. 20 Min. weichgaren. In der Hälfte der Kochzeit, *nach 10 Minuten die allenfalls vorhandenen frischen Steinpilze hinzugeben*. Der Reis sollte noch etwas Biss haben und vor allem sollte er dickflüssig sein. (Sonst Brühe nachgiessen)
Parmesan und Sossenrahm unterziehen, ev. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt kurz ziehen lassen und servieren.