

Rotwein-Pilz-Risotto Rezept von WOLL®

Bereit für ein leckeres Reisgericht aus Norditalien? Heute gibt's cremiges Risotto. Und damit es besonders würzig und geschmackvoll wird, dürfen Pilz und Rotwein in der Zutatenliste nicht fehlen!

Zubereitungszeit: 40 Min.

Portionen: 5

Rezept herunterladen

Zutaten

- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1,2 l Hühner- oder Gemüsebrühe, am besten hausgemacht
- 250 ml Rotwein
- 500 g Risotto-Reis
- 400 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten und in Butter gebraten
- 120 g Parmigiano-Reggiano, frisch gerieben
- 30 g Petersilie, gehackt
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Die Pilze anbraten, dann aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

Schritt 2

Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten.

Schritt 3

Butter hinzufügen und sobald diese geschmolzen ist, Rotwein und Reis hinzufügen.

Schritt 4

Danach den Deckel öffnen und 200 ml Brühe hinzugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Schritt 5

Danach den Deckel öffnen und 200 ml Brühe hinzugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Schritt 6

Parmesan, Champignons und schwarzen Pfeffer hinzufügen, umrühren und den Deckel für eine weitere Minute aufsetzen.

Schritt 7

Petersilie dazugeben und servieren.

Das WOLLt ihr!

Kochgeschirr in denen das Kochen zum Kinderspiel wird



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Bratpfannen-Set 20,24 &
28cm, 3tlg. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



PRESSURE PRO by
WOLL® Schnellkochtopf
18/10 Edelstahl 6l, Ø 22cm

€ 119,99



WOLL® Rühr- &
Schwenkpfanne
9cm hoch inkl. C
Pfannenwender

€ 99,99

Jetzt entdecken

Hervorragend