



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezept: Risotto mit Steinpilzen

ZUTATEN (für 4 Personen)

30 g Butter
300 g Risottoreis
150 ml Traiser Weißburgunder trocken
30 g getrocknete oder besser 500 g frische Steinpilze
1 Zwiebel
2 Brühwürfel
ca. 1 l siedend heißes Wasser
frisch geriebener Parmesan

TIPP: Die Wahl der richtigen Reissorte ist äußerst wichtig. Am Besten eignet sich italienischer Reis der Sorten „Arborio“ oder „Carnaroli“, der bei uns, vor allem in ländlicheren Gegenden, nicht immer ganz einfach zu beschaffen ist.

ZUBEREITUNG

Zwiebel kleinschneiden und in Butter dünsten; den Reis dazugeben, unter Rühren gut anrösten und mit Wein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist, ca. 200 ml heißes Wasser zugeben und unter ständigem Rühren kochen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Dies wiederholt man solange bis der Reis cremig und weich ist, jedoch im Kern noch „Biss“ hat. Kochzeit ca. 18 min. Nach der Hälfte der Kochzeit gibt man die Brühwürfel und die getrockneten Steinpilze zu. Diese müssen vorher ca. 1 Stunde in heißem Wasser eingeweicht werden. Frische Pilze rührt man kurz vor Ende der Garzeit unter. Wichtig ist, dass der Reis ständig rührend kocht und sich nicht am Boden absetzt.

Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und je nach Geschmack frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.

WEINEMPFEHLUNG

Zu diesem leckeren italienischen Gericht harmoniert unsere Traiser Weißburgunder trocken ganz besonders gut.

HERKUNFT

Ein Kochkurs am Lago Maggiore in Italien, den ich zusammen mit meiner Schwester Gaby absolvierte, brachte mich auf dieses Gericht. Wieder zu Hause angekommen, führte ich das Risotto meiner Familie und Freunden vor, ersetzt allerdings den italienischen Weißwein durch unseren Traiser Weißburgunder trocken und siehe da, das Ergebnis kann sich wirklich sehen lassen.