



Pilzrisotto

Unser Hausrezept

Für 4 Personen

750 g	warme Gemüsebrühe
1 dl	Weisswein
300 g	Risottoreis Terreni alla Maggia
300 g	Kernser Edelpilze
80 g	Alpsbrinz gerieben
100 g	Zwiebelwürfel
90 g	Butter
3 EL	Oliveöl
1	Lorbeerblatt
wenig	Salz / Pfeffer

Zubereitung

30 g Butter in einen Topf geben und erhitzen. Die geschnittenen Pilze darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

Im selben Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel dazugeben. Alles gut andünsten, den Risottoreis dazugeben und mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Das Lorbeerblatt dazugeben und nach und nach mit der Gemüsebrühe aufgiessen. Bis zur gewünschten Bissfestigkeit kochen.

Die Pilze und 60 g Butter in den Topf geben und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, den Sbrinz dazugeben und unterrühren. Abschmecken und servieren.