

# Safran - Risotto mit Steinpilzen



Safran-Risotto ist immer gut – ob mit oder ohne Pilze

Zutaten für 4 Personen

1 Essl Olivenöl  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
400 gr Risottoreis  
4 dl Weisswein  
1 Liter Gemüsebrühe  
300 gr Steinpilze frisch  
2 Briefchen **Safran** 0,2g  
50 gr Parmesan gerieben  
1 Essl Butter  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

- 1** Olivenöl warm werden lassen, Zwiebeln und Knoblauch andämpfen. Reis dazugeben, andünsten, bis der Reis glasig ist. Mit 2 dl Weisswein ablöschen, vollständig einkochen lassen, danach den Rest dazugiessen, ebenfalls vollständig einkochen lassen.
- 2** Die Brühe ansetzen und danach nach und nach jeweils eine Suppenkelle Brühe zum Reis geben, d.h. der Reis sollte am Anfang immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Der Reis muss häufig gerührt werden, sonst setzt er an. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 3** Die Pilze putzen, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und nach 10 Minuten mit dem Safran zusammen zum Risotto geben. Weiter köcheln lassen, bis der Risotto cremig und al dente ist.
- 4** Zum Schluss die Butter und den Parmesan dazu geben, gut rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Tip: Wenn keine frischen Steinpilze zur Hand sind, können auch getrocknete genommen werden, diese vorher in reichlich kaltem Wasser ca. 30 Minuten einweichen. Das Einweichwasser kann dann auch zum Risotto gegeben werden. Es können natürlich auch andere Pilze verwendet werden. Wenn dem Risotto noch einige Safranfäden dazu gegeben werden, sieht es auch optisch noch schöner aus...

## Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht  
Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

## Nährwerte pro 100 g:

kj(kcal) 79 (19)  
Eiweiß 0,2 g  
Kohlenhydrate 0,6 g  
Fett 1,8 g

Quelle: [www.kochbar.de](http://www.kochbar.de)