Pilzrisotto mit DŽIUGAS®



Zutaten

100 g	DŽIUGAS
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
400 g	Risottoreis
150-200 ml	Weißwein (trocken oder halbtrocken)
nach Belieben	Salz und Pfeffer
100 g	Butter
1-2 kleine Gläser	Waldpilze
Prise	frischer Thymian
1,5 l	Hühnerbrühe

Zubereitung

Brühe zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch bei sehr schwacher Hitze 15 Minuten in Öl braten. Wenn sie weich und glasig sind, den Reis hinzugeben und solange anbraten, bis er klar ist. Den Wein unter Rühren hinzugeben, bis er vollständig verdunstet ist. Salz und Pfeffer hinzufügen. Dann einen Esslöffel Brühe über den Reis geben, die Flamme reduzieren und rühren Sie, bis alles verdunstet ist. Der Topf muss übrigens tief sein, damit die Verdunstung nicht zu schnell erfolgt. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis der Reis gekocht, aber nicht

verkocht und zu weich ist. Das dauert ca. 15-20 Minuten. Kurz bevor der Reis fertig ist, braten Sie die Pilze in Butter mit Thymian, Salz und Pfeffer an. Das Risotto vom Herd nehmen, Parmesan und Butter hinzufügen. Gut umrühren. Dieser letzte Schritt ist besonders wichtig, denn dadurch wird das Risotto erst richtig cremig. Mit gebratenen Pilzen und Wein servieren.