Guten Appetit – ein Kochvorschlag für die kalte Jahreszeit – von Inga Pfannebecker

Risotto mit Pilzen

Für 4 Portionen - Zubereitung: ca. 45 Min.



850 ml Gemüsebrühe
1 Briefchen Safranfäden (0,1 g)
1 Schalotte
3 EL Olivenöl
250 g Risottoreis (z.B. Arborio-Reis)
150 ml trockener Weißwein (z.B. Grauburgunder)
500 g Pilze (einzeln oder gemischt; z.B. braune Champignons, Austernpilze, Shiitake, Stock-schwämmchen, Pfifferlinge)
5 Stiele Thymian
100 g Schinkenspeckwürfel
Salz
Pfeffer
60 g Parmesan
30 g Butter

Die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und abgedeckt warm halten. Die Safranfäden in einem Mörser zerstoßen, dann 2–3 EL der Brühe zugeben und darin auflösen. Die Schalotte schälen und fein würfeln.

2 EL Öl in einem weiten Topf erhitzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Den Reis zugeben und kurz mitdünsten, bis die Körner glasig werden. Den aufgelösten Safran und den Wein angießen und unter Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Dann 2 Schöpfkellen warme Gemüsebrühe zugeben und das Risotto unter häufigem Rühren 25–30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Dabei immer, wenn die Flüssigkeit fast aufgenommen wurde, die übrige Brühe schöpfkellenweise zugießen.

Inzwischen die Pilze putzen, säubern und klein schneiden. Den Thymian waschen, trockenschütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schinkenspeckwürfel darin knusprig auslassen, herausnehmen. Die Pilze im Bratfett in der Pfanne unter Wenden bei starker Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Dabei am Ende den Thymian unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Parmesan fein reiben. Das Risotto vom Herd nehmen. Die Hälfte des Parmesans und die Butter in Würfeln unterrühren. Zugedeckt ca. 2 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto in tiefe Teller verteilen. Die Pilze und die Schinkenspeckwürfel darauf anrichten. Mit übrigem Parmesan bestreuen und servieren.

Weitere Rezepte von Inga Pfannebecker
https://www.ingapfannebecker.com
November 2026