

## Cremiges Steinpilzrisotto

Seit Jahren – wirklich, ohne Übertreibung – habe ich von einem cremigen Risotto fantasiert und geschwärmt. Mein Schatz konnte mein Dauernörgeln von „Steinpilzen & Weißwein“ offenbar nicht mehr ertragen und hat mir den Wunsch vor wenigen Wochen erfüllt! Was soll ich sagen: wir sind jetzt beide Risotto-Fans und haben das Gericht jetzt schon ganze 3 Mal genossen :D! Kocht es unbedingt nach und überzeugt euch selbst davon ...



### Rezepttyp

- Hauptspeise
- Rezeptschwierigkeit: einfach
- Zubereitungsdauer :
  - ca. 30 Minuten Zubereitung

### Zutaten für 2 große Portionen

#### für das Risotto:

- 250g Risotto Reis gewaschen
- 100ml veganer Weißwein
- 600ml kräftige heiße Gemüsebrühe
- 25g getrocknete Steinpilze + 200ml Wasser
- 1 gelbe Zwiebel fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 2 gehäufte EL vegane Butter
- [¼ TL Thymian getrocknet](#)
- ½ TL Oregano getrocknet
- 2 gehäufte TL helles Mandelmus
- Salz, [Pfeffer](#), etwas Zitronensaft

#### weitere Zutaten:

- frische Petersilie gehackt
- rosa Beeren (optional)

### Allergiehinweise

- Glutenfrei

## Schritt für Schritt Rezeptanleitung

1. Zuerst die Steinpilze mit 200ml kochendem Wasser übergießen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.
2. Die Gemüsebrühe aufkochen, knapp unter dem Siedepunkt halten und bereitstellen.
3. In einem großen Topf 1 gehäuften EL vegane Butter schmelzen und darin die Zwiebelwürfel und den Knoblauch für ca. 2 Minuten andünsten.
4. Die eingeweichten Steinpilze ausdrücken, zu der Zwiebel-Knoblauch-Mischung geben und kurz mitbraten. Das Einweichwasser der Steinpilze auffangen und beiseite stellen!
5. Dann den Risotto Reis, den Thymian und den Oregano dazugeben und glasig braten.
6. Mit dem Weißwein ablöschen und den Alkohol kurz verkochen lassen.
7. Nach und nach die heiße Gemüsebrühe und das Pilzwasser dazugeben - dabei häufig rühren und immer erst Flüssigkeit nachgießen, sobald der Reis die gesamte Brühe aufgenommen hat. So wird das Risotto besonders cremig!
8. Nach ca. 20 Minuten sollte der Reis gar und die Gemüsebrühe aufgebraucht sein.
9. Zum Schluss 1 gehäuften EL vegane Butter und das Mandelmus einrühren. Das Risotto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Petersilie und rosa Beeren anrichten. Dazu passt am besten grüner Blattsalat. 😊



## Rezeptbeschreibung

Steinpilze haben nicht nur ein äußerst geniales Aroma, sondern liefern auch Eiweiß, Zink und Kalium. Sie enthalten zudem reichlich Aminosäuren, Ballaststoffe und die Vitamine B1 & B2 sowie Phosphor. Risotto bietet sich perfekt an, um ein wenig Kreativität und Abenteuer in der Küche auszuleben – verschiedenste Pilzsorten, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln, Erbsenproteinstücke, Safran, Curry und vieles mehr eignet sich alles perfekt zum Integrieren in das Gericht. Eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Tobt euch aus und hört auf eure innere Stimme!

Viel Erfolg beim Nachkochen – leben und leben lassen, ist das Motto 😊

Herzliche Grüße aus der Pflanzenküche!

Meli & Gorik