

## Pilzrisotto

250 g Risottoreis  
500 ml Brühe  
100 ml Perlwein  
Salz, Pfeffer  
200 g frisch geriebenen Parmesan  
300 g Champignons  
1 kleine Karotte  
1 kleine Stange Stangensellerie  
2 Echalottes

Die Zwiebeln, Karotte und den Sellerie in feine Würfel schneiden.

Den Reis mit Wasser abbrausen.

In einem großen Topf das Gemüse in Butter andünsten, sobald es glasig ist den Reis zugeben und ebenfalls bei schwacher Hitze glasig dünsten.

Mit dem Perlwein ablöschen und ihn einkochen lassen.

Einen Teil der Brühe zugießen und immer wieder einköcheln lassen. Aufpassen, dass der Risotto nicht anbrennt. Immer wieder Brühe angießen und den Risotto „schlonzig“ köcheln lassen.

In der Zeit die Champignons in Scheiben schneiden und in Butter auch etwas glasig dünsten, aufpassen, dass sie nicht so viel Wasser ziehen.

Wenn der Risotto die richtige Konsistenz hat, nicht zu weich, den Parmesan darüber reiben und unterrühren. Gegebenenfalls etwas Brühe zu geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Champignons unterheben.

Wir essen den Risotto gern so, nur mit einem Frischen Salat dazu.

Ganz prima passt aber auch ein Kalbssteak mit einer kleinen Sahnesoße dazu.

Und dazu gern ein Gläschen Secco.... Ist ja auch im Risotto drin!

Guten Appetit!