Pilzrisotto

Zutaten	1	Becher	Risottoreis *(zur Not Milchreis)*
	400	g	gemischte, frische Pilze
	1	Stück	rote Zwiebel oder 2 Schalotten
	2	Stück	Knoblauchzehen
	6	EL	Olivenöl *(Reis)*
	4	EL	Olivenöl *(Pilze)*
	150	ml	Weißwein *(oder einen kräftigen Schuss!)*
	50	ml	Weißwein *(für die Pilze)*
	1	geh. EL	Brühepulver
etwa	1	Liter	kochendes Wasser
	2	geh. EL	Hefeflocken
	100	ml	Hafer-/Reis- oder Sojasahne
	2	TL	"Trüffelglück" von Herbaria *(optional)*
	1	Brief	Safran *(optional)*
	1/4	Pack	TK Petersilie *(oder frisch – dann gehackt)*
			Pfeffer aus der Mühle, Salz

1 Liter Wasser im Wasserkocher zum Kochen bringen. Brühe und Safran in einen Becher tun und mit kochendem Wasser übergiesen. *Erstmal Stehenlassen*

Die Pilze *(Steinpilze, Shiitaki, Kräutersaitlinge, Egerlinge, Champignons ...)* grob hacken. *Erstmal Stehenlassen*

Olivenöl in einem mittelgroßen Topf erhitzen, dann unter stetem Rühren den Reis einrieseln lassen. Beim Rühren dann nebenbei die Zwiebel und den Knobi hacken *(geht schon irgendwie)* ... Aber nix anbrennen lassen!!! Wenn der Reis glasig ist, für 2 Minuten Knobi u. Zwiebeln einrühren.Dann schnell mit dem Weißwein*(unter Rühren)* ablöschen bis der Wein von dem Reis aufgenommen wurde.

Nun kommt die Brühe ins Spiel!

Von nun an immer soviel Brühe zum Reis gießen, dass er ganz leicht bedeckt ist. Die erste Fuhre ist eben flüssige Brühe aus der Tasse, danach nur noch heißes Wasser. Der Reis braucht etwa 25 Minuten bis er gar ist. Aber soo lange darf er natürlich nicht köcheln, da zu Schluss ja noch die Sahne dazukommt!! Da ist Fingerspitzengefühl gefragt :)

Sobald Du mit der Wassernachgießaktion beginnst, mus Du nebenbei die Pilze scharf in dem Olivenöl in einer schweren Pfanne anbraten. Wenn Du meinst, sie sind fertig, das Trüffelglück einrühren und dann *erstmal Stehenlassen*

Wenn der Reis noch ein minibisschen Biss hat *(ja, Du darfst nicht nur den Wein nebenher degustieren),* gießt Du die Sahne hinzu und rührst ganz kräftig die gesamte Reismasse. Wenn auch die Sahne aufgenommen ist, gießt Du die 50ml Weißwein *(hoffe, soviel ist noch da!?)* über die gebratenen Pilze, sodass Du ein wenig leckeren Sud erzeugst. Das Ganze dann kräftig pfeffern und ab zu dem Reis und kräftig einrühren.

Zum Schluss die Hefeflocken locker drüberstreuen *(sonst klumpen sie)* und zusammen mit der Petersilie ... na??? ... GENAU!!! Kräftig einrühren!! Weitere 5 Minuten im Topf ziehen lassen ...

Fertig ist ein wahrlich köstliches Risotto. Diesen serviert Ihr dann im Salatbett direkt auf die Teller!!

TIPP Risotto hat dann die richtige Konsistenz, wenn er auf dem Teller nicht auseinanderläuft sondern in Form bleibt. Wenn Risotto wieder aufgewärmt werden soll, muss dies meist mit etwas Flüssigkeit gemacht werden, weil er zu fest geworden ist.