



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 4
**Pilzrisotto
mit Estragon**



10 Minuten



20 Minuten



30 Minuten

Zutaten

2 EL Butter

1 rote Zwiebel, fein gewürfelt

150 g Risotto-Reis

1 Glas Weißwein

300 g Waldpilze, gewürfelt

 1 EL Französischer Estragon

 ca. 500 ml Gemüsebrühe

 Weißer Kampot Pfeffer

Rezept

In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anbraten, den Reis hinzufügen und unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Pilze hinzufügen und weitere 3 Minuten kräftig anbraten. Etwas heiße Gemüsebrühe mit dem Estragon in die Pfanne geben und einkochen lassen. Den Rest der Gemüsebrühe nach und nach dazugeben, bis der Reis gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!