



Risotto da Bergamo

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein traditionelles Rezept aus Norditalien, ein echtes Geschmackserlebnis.

Zutaten

- 450 g Risottoreis
- 60 g Butter
- 2 rote Zwiebeln, klein geschnitten
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 150 g Pfifferlinge,geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 150 g Steinchampignons, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 150 g Austernseitlinge, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 60 ml trockener Weißwein
- 1,25 l Hühnerbrühe
- 1 EL fein geschnittener Basilikum
- 1 EL fein geschnittene Thymianblätter
- 50 g gehobelter Parmesan
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen, dann die vorbereiteten Pilze dazu geben; ca. 2 min. miteinander angehen lassen.

Schritt2

Dann folgt der Reis, salzen und pfeffern.

Schritt3

Zunächst den Weißwein dazu geben, fast völlig einkochen lassen und dabei immer fleißig rühren. (Ganz wichtig bei Risotto)

Schritt4

Erst jetzt nach und nach die Brühe dazu geben, einkochen lassen, immer wieder rühren.

Schritt5

So entwickelt sich eine leichte Bindung durch das Reismehl und der Risotto wird "klassisch - schlotig".

Schritt6

Das kann bei kleiner Flamme schnell 25 min. dauern, leicht "bissfest" halten.

Schritt7

Zum Schluss die Basilikumstreifen und Thymianblättchen und den Parmesan unter rühren.

Schritt8

Gern hebe ich noch etwas kalte Butter darunter, das gibt den "leckeren Kick".

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/risotto-da-bergamo/>