Pilz Risotto

Zutaten

- Portionen: 4–6
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 140g Bacon
- 225g Champignons
- 300g Arborio-Reis
- 125ml trockener Weißwein, zum Beispiel Sauvignon Blanc
- 1l Hühnerbrühe
- 50g Parmesan

Zubereitung

1. Das Olivenöl bei mittlerer Hitze in einem hohen Topf erhitzen.
2. Die Zwiebeln hinzugeben und 3-4 Minuten einköcheln lassen, bis sie schön glasig sind.
3. Den Bacon hinzufügen und alles gut verrühren. Wenn der Bacon langsam knusprig wird, einfach die Pilze dazugeben. Alles weitere 2 Minuten köcheln lassen.
4. Den Arborio-Reis dazugeben. 1 Minute kochen und konstant rühren, so dass alle Körner vom Öl bedeckt werden.
5. Den Weißwein einrühren und 2-3 Minuten köcheln lassen, gelegentlich erneut umrühren.
6. Circa 250ml der Hühnerbrühe hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen, gelegentlich wieder umrühren.
7. Wenn der Reis fast die ganze Flüssigkeit aufgenommen hat, wieder etwas Brühe nachschütten, so oft, bis der Reis gar ist und alle Flüssigkeit in

sich aufgesogen hat. Insgesamt so circa 25-30 Minuten köcheln. (Das Risotto sollte al dente sein und zurückfallen, wenn du mit dem Löffel über den Topfboden gehst.)
8. Den Parmesan dazugeben, einrühren und den Topf von der Kochplatte nehmen.
9. Warm servieren und genießen!