

# Risotto Giovanni



## Zutaten

- 100 g Steinpilze, getrocknet
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 300 g Risottoreis, (Carnaroli)
- 3 Markknochen, ausgelöst
- 1 dl Weisswein
- 4 dl Halbrahm
- 4 dl Gemüsebouillon, kräftig
- 160 g Gorgonzola
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Steinpilze mind. 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Dann abgiessen, kurz spülen und abtropfen lassen. Je nach Grösse evtl. halbieren.

2 Inzwischen Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten.

3 Reis und Mark begeben und glasig dünsten. Den Weisswein beifügen und unter Rühren etwas einkochen lassen.

4 Halbrahm und Bouillon abwechslungsweise portionenweise einrühren, damit der Halbrahm nicht gerinnt.

5 Nach etwa 15 Minuten Garzeit Gorgonzola und Steinpilze begeben. Den Risotto kräftig mit Pfeffer würzen und noch so lange weiterkochen, bis er al dente ist.

6 Den fertigen und noch sehr sämigen Risotto auf einer flachen Platte anrichten.

(Quelle: [www.wildeisen.ch](http://www.wildeisen.ch))