

# Austernpilz - Fenchel - Risotto

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert, da fällt einem das vegetarische Gericht erst auf dem zweiten Blick auf

## Zutaten

- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 400 g Fenchel, geputzt, gewürfelt
- 400 g Austernpilze, 2 cm groß gewürfelt
- 1 l Gemüsebrühe
- 200 ml trockner Weißwein
- 5 Esslöffel Olivenöl
- 400 g Risottoreis
- 3 El T. K. Kräuter der Provence
- 3 El gehackte Petersilie
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 30 g kalte Butter
- Reichlich frisch geriebener Parmesan

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Zwiebeln in Olivenöl bei mäßiger Temperatur glasig anschwitzen, zunächst den Fenchel dazu geben; 1 - 2 min. schwitzen lassen.

### Schritt3

Dann folgen die Austernpilze, kurz mit angehen lassen,

#### **Schritt4**

austretenden Fond verdunsten lassen.

#### **Schritt5**

Den Risottoreis zufügen, ebenfalls 2 - 3 min. angehen lassen und mit etwa 1/3 der Gemüsebrühe aufgießen.

#### **Schritt6**

Salzen, pfeffern, die Kräuter unterheben und reichlich rühren, rühren, immer wieder reduzieren lassen..

#### **Schritt7**

Nach und nach die restliche Gemüsebrühe nach gießen, das dauert etwa 15 - 18 min.

#### **Schritt8**

Zuletzt kommt der Weißwein dazu, etwa 4 min. weiter köcheln lassen.

#### **Schritt9**

Den Risotto aber nicht zu weich werden lassen, sollte schon einen kleinen "Biss" behalten und schön "schlotzig" sein.

#### **Schritt10**

Kurz vor dem Servieren den Parmesan unterrühren, etwas zum Drüber streuen zurück halten, gern hebe ich zuletzt etwas kalte Butter darunter.

**Tags:** austernpilze, fenchel, risotto

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/austernpilz-fenchel-risotto/>