

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/>