Zwischengericht

Südtiroler Risotto mit Speck, Bergkäse und braunen Champignons

Zutaten:

300 g Risotto-Reis
100 g Südtiroler Speck
200 g Champignons, braun
1 St. Zwiebel
1 St. Knoblauchzehen, weiß
100 ml Weißwein
800 ml Gemüsebrühe
50 g Bergkäse
30 g Butter
2 EL Olivenöl
0.25 Bund Thymian
40 g Parmesan
Salz
Pfefferkörner, schwarz

Zubereitung:

1. Speck anbraten: In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und den gewürfelten Speck bei mittlerer Hitze knusprig braten. Herausnehmen und beiseitestellen.2. Zwiebeln & Knoblauch anschwitzen: Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch im Speckfett glasig dünsten.3. Reis hinzufügen: Den Risottoreis einrühren und 1-2 Minuten mit anschwitzen, bis er leicht durchsichtig wird.4. Mit Weißwein ablöschen: Den Wein dazugeben und unter Rühren verdampfen lassen.5. Brühe nach und nach einrühren: Die heiße Brühe kellenweise hinzufügen, dabei ständig rühren, bis der Reis die Flüssigkeit aufnimmt. Diesen Vorgang etwa 15-18 Minuten wiederholen, bis der Reis bissfest und cremig ist.6. Käse & Butter unterrühren: Den geriebenen Bergkäse, Butter und die Hälfte des knusprigen Specks unterheben. Mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian abschmecken.7. Pilze zubereiten: Die Pilze werden abgerieben, in Scheiben geschnitten und mit etwas Olivenöl und Butter, sowie Thymian und Salz angebraten. Einen Teil gibt man in das Risotto, der Rest wird darauf angerichtet8. Servieren: Das Risotto auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Speck, den Pilzen und etwas Parmesan und ggf. ein paar Thymian Blättern garnieren.