

100% steirisches Pilzrisotto*

3 Personen

Menge	Zutaten
25 g	Zwiebel
20 ml	Sojabohnenöl
1 kl.	Knoblauchzehe
150 g	gemischte Pilze von GutBehüetet
150 g	Rundkornreis poliert
80 ml	Weißwein
250 ml	Gemüsesuppe
50 g	Hartkäse (trocken)
	Salz, Thymian, Salbei
3 Stk	Austernpilze
1 EL	Sojabohnenöl

*Alle Zutaten bis auf das Salz werden im Vulkanland erzeugt.

Gemüsesuppe zubereiten, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden, Pilze blättrig schneiden. In einem Topf Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch leicht anbraten, Pilze dazugeben und leicht bräunen lassen. Danach den Reis begeben, kurz durchrösten, mit dem Wein ablöschen. Auf kleiner Stufe weiterköcheln lassen. Thymian (2 Zweige) und Salbei (3 Blätter) begeben. Immer wieder umrühren und mit etwas Suppe aufgießen. Diesen Vorgang wiederholen, wenn die Flüssigkeit durch den Reis aufgesogen wurde. Nach ca. 25-30 Minuten den geriebenen Hartkäse dazugeben und salzen.

Die drei ganzen Austernseitlinge in Öl beidseitig anbraten, salzen und als Beigabe zum Risotto anrichten.

