

Risotto al funghi für 2 Personen

20 g getrocknete Steinpilze etwas Origano

5 dl Ochsenbouillon z. nachwürzen ev. etwas Fuego

140 g Risottoreis

2 Essl Rahm / Milch oder etwas Butter

geriebener Käse

Steinpilze einweichen (Wasser wegschütten !)

Reis waschen, im Kokosfett glasig braten, mit einem Teil Bouillon ablöschen

Pilze zugeben und unter ständigem Rühren ca. 15 Min. köcheln lassen,

Käse, Rahm / Milch oder Butter, und Rest der Bouillon zugeben.

Nochmals ca. 10 min. sämig werden lassen (rühren !)