Cremiges Pilz-Risotto mit Kräutern

Dieses Rezept für Cremiges Pilz-Risotto mit Kräutern setzt auf unkomplizierte Zutaten, klare Aromen und eine Textur, die deutlich spannender wirkt als eine reine Alltagslösung. Die richtige Konsistenz entsteht nicht durch viel Rahm, sondern durch Stärke und Bewegung. Deshalb den Reis sanft garen und erst zum Schluss die cremigen Komponenten einarbeiten. Das Rezept ist auf 4–6 Personen ausgelegt und bleibt trotz kräftigem Geschmack alltagstauglich. Die Arbeitsschritte sind bewusst so aufgebaut, dass sich Vorbereitung und Garzeit gut überschneiden.

4–6 Portionen | 40 Min. | 8 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 300 g Risottoreis
- 400 g gemischte Pilze
- 1 Zwiebel
- 1 l Gemüsebouillon
- 100 ml Weisswein (optional)
- 2 EL pflanzliche Margarine oder Öl
- 1 TL Thymian
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

01 Zwiebel fein hacken, Pilze in Scheiben schneiden.

02 Zwiebel in Margarine anbraten, Reis zugeben, glasig rühren.

03 Mit Wein ablöschen, dann schrittweise Bouillon zugeben.

04 Pilze separat anbraten, zuletzt untermischen, dabei kräftige Röstaromen entstehen lassen.

05 Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.