

LUIS kocht | Gaumensex ohne Verhütung

Hier ein weiteres Rezept aus Luis` Küche ...

Hauptgericht:

Steinpilzrisotto mit Apfelspalten

Zutaten

120 g	Risotto
½ St	rote Zwiebel
1 St	Knoblauchzehe
3 St	Frühlingszwiebel (fein gehackt)
12 g	gewürfelten Schinken (oder Fond*)
50 g	Steinpilze (getrocknet)
50 g	Champignon
30 g	Parmesan (gerieben)
120 ml	Weißwein (oder Apfelsaft*)
2 St	Äpfel (Braeburn)
3 El	Zucker
40 g	Butter
2 TL	Paprika (süß scharf)
½	Limette

Zum Abschmecken: Majoran, Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer und frische Petersilie



Zubereitung: Die getrockneten Steinpilze 20 min in genügend Wasser einweichen. Gewürfelten Schinken, Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Risotto beimengen und ca. 3 min unterrühren, dabei die Hitze etwas reduzieren. Danach mit Weißwein ablöschen und gut vermischen. Wenn der Wein verkocht ist, entweder mit Fond oder einfach mit ½ l Wasser* aufgießen. Ich habe nur Wasser genommen, da die Schinkenwürfel genug Geschmack abgeben. Es wird auch gesagt, man muss unbedingt heiße Flüssigkeit hinzufügen. Ich mache es nie. Achte allerdings darauf, dass ich für diesen Augenblick die Temperatur hochfahre und dass sich genügend Flüssigkeit zum Aufquellen im Topf befindet. Deckel drauf und 15 min unter Beobachtung leicht köcheln lassen. Dabei das Umrühren und Beifügen von Flüssigkeit nicht vergessen. Eingeweichte Pilze gut auspressen, gründlich abspülen und mit den Champignons schneiden. Anschließend in der Pfanne anbraten und mit dem Parmesan und den Frühlingszwiebeln unter das Risotto mischen. Saft und Abrieb einer halben Limette untermischen. Nach Bedarf abschmecken. Äpfel schälen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne Butter und Zucker erhitzen. Apfelspalten reinlegen und beide Seiten unter mäßiger Temperatur erhitzen. Paprika hinzufügen und durchschwenken.

Guten Appetit

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter <https://www.alois-steiner.de>