Champignons-Curry-Risotto

Leckeres, würziges und schlotziges Risotto

Dieses Gericht bereiten Sie einfach nach dem Grundrezept zu.

Ein gutes Risotto benötigt etwa 20 Minuten unter ständigem Rühren.

Es bietet sich an, das erste Ablöschen des im Öl angebratenen Risotto-Reises mit einem trockenen Weißwein durchzuführen. Ich verwende einen Chenin blanc aus Südafrika.

Dann verwendet man für das weitere Ablöschen einfach Gemüsefond.

Ein gutes Risotto darf nicht zu flüssig und nicht zu fest sein. Es muss schlotzig sein, also sämig.

Und in ein gutes Risotto gehört unbedingt auch frisch geriebener Käse, am besten Parmigiano Reggiano oder Grana

Padano. Diesen gibt man am Ende des Garens zum Risotto und mischt ihn noch unter.

Wenn Sie mögen, können Sie auch noch ein Stück Butter dazugeben für mehr Schlotzigkeit.

Dieses Risotto variiert vom Grundrezept nur durch die zusätzlichen Zutaten Champignons und das Gewürz Curry.

Champignons-Curry-Risotto

12. Mai 2021
von Thobie
Kategorie Risotto
Personen
2
Vorbereitungszeit
10 Minuten
Kochzeit
20 Minuten
Gesamtzeit
30 Minuten

Zutaten

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 250 g braune Champignons
- 2 TL Currypulver

Anleitung

1. Champignons sehr klein schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Risotto nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Etwa 3 Minuten vor Ende der Garzeit Champignons dazugeben, alles vermischen und weiter garen.
4. Dann mit dem Currypulver würzen.
5. Risotto abschmecken.

6. In zwei tiefen Tellern servieren.
7. Guten Appetit!

Schlagwörter

Champignon,
Chenin blanc,
Curry,
Grana Padano

© 2025 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/05/12/champignons-curry-risotto/