



www.kochmeister.com/r/41350

Hähnchen-Champignon-Risotto

ZUTATEN für 4 Portionen:

- 1 1/4 l Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 2 EL Olivenöl
- 300 g Hähnchenbrust, in Streifen geschnitten
- 250 g Champignons, halbiert
Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskat
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 20 g Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 375 g Arborioreis
- 170 ml Weißwein
- 3 EL saure Sahne
- 50 g geriebener Parmesan
- 3 EL gehackte glatte Petersilie

Rezeptautor: marga



ZUBEREITUNG

Die Brühe zum Kochen bringen, Hitze herunterschalten und weiter köcheln lassen.

Inzwischen das Öl erhitzen, das Fleisch darin bei starker Hitze 3-4 Min.

anbraten. Die Champignons zufügen und weitere 12 Min. braten, bis sie zu bräunen beginnen. Muskat und Knoblauch einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Mischung aus dem Topf nehmen.

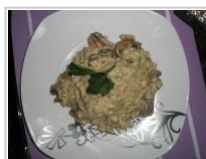
Butter im selben Topf zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Reis zufügen und solange umrühren, bis er ganz mit Butter überzogen ist, dann den Wein zugießen.

Sobald der Wein aufgenommen ist, die Temperatur reduzieren. Nach und nach die kochende Brühe einrühren, bis der Reis cremig ist. Das dauert etwa 20-25 Minuten.

Mit der letzten Portion Brühe Pilze und Fleisch einrühren.

Topf vom Herd nehmen. Petersilie, Parmesan und saure Sahne unterrühren und nochmal abschmecken.

Geräte: Geräte



6 Kommentar/e