

Benötigte Zutaten

200 g	Rollgerste
400 g	Eierschwammerl
100 g	Speckwürfel
1	Zwiebel
1/2 TL	Majoran
1/2 TL	Salz
2 EL	Butterschmalz
125 ml	Weißwein
125 ml	Premium Schlagobers
etwas	Parmesan

Eierschwammerl Risotto

mit Rollgerste

Anleitung

1. Rollgerste in reichlich Wasser nach Packunganweisung bißfest kochen – ungefähr 20 Minuten.

2. Dann abgiessen und gut abtropfen lassen.

3. Inzwischen den Zwiebel schälen und fein würfeln.

4. Eierschwammerl putzen und in mundgerechte Stückchen schneiden.

5. Butterschmalz in einem Topf erwärmen, die Zwiebel darin glasig anschwitzen.

6. Speck und Eierschwammerl hinzufügen, kurz mitrösten.

7. Nun die Rollgerste zugeben, unter ständigem Rühren mit Anschwitzen.

8. Mit Majoran würzen und mit Weißwein ablöschen und ungefähr 5 Minuten einköcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

9. Wenn die Flüssigkeit fast verdampft ist, Schlagobers hinzufügen und unter Rühren nochmals dicklich einreduzieren.

10. Zum Schluss den Parmesan reiben und in das warme Risotto rühren.

11. Mit Salz nach Geschmack abschmecken.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten