

## **Eierschwammerlrisotto** **Rezept für 2-3 Personen**

300 g Risottoreis  
250 g frische und geputzte Eierschwammerl  
100g Butter  
2 EL Gemüsesuppe (auf 1,5 l Wasser)  
2 Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen  
250 ml Weißwein (trocken)  
100 g Grana (gerieben)  
1 Bund Petersilie  
1 Hand voll Speck (gewürfelt)



Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken.

Ein in einem Topf Butter zergehen lassen und Zwiebel darin anschwitzen. Danach Risottoreis und gehackten Knoblauch unterrühren. Den Reis leicht glasig werden lassen.

Den Reis mit Weißwein ablöschen und umrühren, bis der Wein nahezu verdunstet ist. Anschließend mit Gemüsesuppe aufgießen, sodass der Reis bedeckt ist. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Immer wieder umrühren und Suppe nachgießen, bis der Reis weich aber bissfest ist.

Inzwischen Eierschwammerl in einer Pfanne mit ein bisschen Olivenöl anbraten.

Eierschwammerl auf ganz kleiner Flamme unter das Risotto rühren. Geriebenen Grana unterrühren und von der Herplatte nehmen. Kräftig durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto passt perfekt als Beilage zu gegrilltem Hendl oder Wild. Es kann aber auch als Hauptspeise gegessen werden. Dafür kann man ein paar Eierschwammerl mit etwas gewürfeltem Speck anbraten und gemeinsam mit gezupfter Petersilie darüber streuen.