

“GRAUPOTTO“ MIT PILZEN

(Graupen gekocht wie Risotto)

Das benötigt Ihr für vier Portionen...

getrocknete Steinpilze	2 EL
rote Zwiebel	1
Knoblauchzehe	1
Olivenöl	3 EL
Lorbeerblätter	2
Perlgraupen	250 g
Weißwein	150 ml
Gemüsebrühe	700 ml
gemischte Pilze nach Belieben, z.B. Champignon, Shiitake, Pfifferlinge	100 g
Butter	1 EL
Hartkäse, gerieben (z.B. Parmesan)	4 EL
Salz und Pfeffer	
Petersilie, gehackt	4 EL

So wird's gemacht

Getrocknete Steinpilze ca. 10 Minuten in 100 ml heißem Wasser einweichen.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Lorbeer und Perlgraupen hinzugeben und kurz mit anrösten.

Mit Weißwein ablöschen und ein paar Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Gemüsebrühe aufkochen und warmhalten.

Brühe mit dem Steinpilzfond mischen und ein Viertel davon zu den Graupen geben. Diese bei wenig Hitze und unter gelegentlichem Rühren etwa 8 Minuten köcheln.

Frische Pilze putzen (mit dem Messer oder einer Pilzbürste) und in mundgerechte Scheiben schneiden. Auch die eingeweichten Steinpilze kleinschneiden. Alle Pilze unter die Graupen mischen und nach und nach die gesamte Brühe angießen. Dabei etwa 20 Minuten weiter köcheln lassen und immer weiter Rühren.

Lorbeerblätter entfernen.

Kurz bevor die Graupen gar sind, die Butter und den Käse kräftig unterrühren, weitere 5 Minuten weiter köcheln lassen.

Graupotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern verteilen und mit Petersilie oder anderen Kräutern garnieren.