

Eierschwammerlrisotto mit Hühnerbruststücken

Zutaten

| | |
|----------|-------------------------|
| 2 Stk | Hühnerbrust |
| 300 g | Risottoreis |
| 600 g | Eierschwammerl |
| 3 Stk | Schalotten oder Zwiebel |
| 100 ml | Weißwein |
| 3 El | Rapsöl |
| 50 g | Butter |
| 50 g | Parmesan |
| 800 ml | Hühnerfond |
| 100 ml | Schlagobers |
| 1/2 Bund | Petersilie |
| | Salz |
| | Pfeffer |



Zubereitung

1. Eierschwammerl gut putzen und Schalotten fein schneiden.
2. Die Schwammerl in etwas Butter anrösten, aus der Pfanne nehmen, die Schalotten in die Pfanne geben und glasig anrösten.
3. Danach die Eierschwammerl wieder dazugeben und weiter rösten.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.
5. Hühnerbrust in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls in der Pfanne mit etwas Öl braten.
6. Risottoreis in Butter glasig anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.
7. Den Reis köcheln lassen bis der Weißwein verdampft ist.
8. Dann mit Hühnerfond nach und nach aufgießen und dabei wiederholt umrühren bis der Reis al dente ist (die Kochzeit bei kleiner Stufe ist ca. 20 Minuten).
9. Nun die gebratenen Hühnerbruststücke und die gerösteten Eierschwammerl dazugeben.
10. Zum Schluss den Parmesan und das Schlagobers einrühren, und mit Petersilie, Salz und Pfeffer verfeinern.