

# Cremiges Gersten Risotto



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
3-4 Portionen



Zubereitungszeit  
30 Minuten



Kochzeit  
1 Stunde

## Zutaten

300 gr Gersten Graupen  
500 gr Champignonmix (frisch)  
50 gr Parmesan  
30 gr Butter (optional Kräuterbutter)  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
500 ml Brühe  
200 ml Sahne  
100- 200 ml Weißwein  
4 frische Thymian Stiele  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Butter/ Öl  
2 Stück Frühlingszwiebeln (optional)



## Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch schälen fein schneiden, die Champignons säubern und in Scheiben schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten, Gerste zufügen und auch anbraten. Mit dem Wein ablöschen, kurz reduzieren. Mit 200 ml Brühe aufgießen, mit den Gewürzen abschmecken und ohne Deckel köcheln lassen. Wenn die Brühe verkocht ist, füllen wir immer wieder nach, bis die ganze Brühe verbraucht ist und die Gerste weichgekocht ist. Sollte die Brühe nicht ausreichen, einfach Wasser nehmen.

Währenddessen die Pilzscheiben von beide Seite scharf anbraten und zur Seite stellen. Wenn man möchte, die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und in Butter kurz andünsten. Passt sehr gut zu unserem Risotto.

Zum Schluss die Sahne, den Käse und die Butter in das Risotto einrühren. Wenn nötig nochmal abschmecken.

Das Ganze zusammenmischen und servieren oder wenn man es schöner haben möchte, zuerst das Risotto auf den Teller geben und die Champignon- Scheiben darauflegen. Mit Frühlingszwiebeln dekorieren.