

 Barbara Olze [✓](#) · 16. März 2021



Pilz-Risotto

Risotto, my love! Kaum ein anderes Gericht ist so herrlich cremig, schlotzig und vielfältig wie du. Und die beste Nachricht: Auch vegan schmeckst du köstlich, vor allem in Kombination mit aromatischen Pilzen.



Zutaten (für ca. 4 Portionen)

- 200 g braune Champignons
- 250 g Austernpilze (oder Kräuterseitlinge oder Pfifferlinge oder Steinpilze oder oder)
- 2 Zwiebeln
- 1 dicke Möhre
- 1 sehr kleiner oder halber Kopf Sellerie
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL vegane Butter
- 250 g Risotto-Reis
- 150 ml veganer Weißwein
- ca. 400 ml Gemüsebrühe
- 200 g Cherry-Tomaten
- 1 TL Zucker
- 3 EL Bratöl
- 60 g Cashew-Kerne
- ½ Zitrone
- 4 bis 5 getrocknete Tomaten
- eine Handvoll Kürbiskerne
- 2-3 TL Sojasauce
- 2 EL Hefeflocken (sorgt für einen käsigen Geschmack, gibt es im Bio Supermarkt)
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- Pfeffer
- ½ kleiner Bund glatte Petersilie

Und sonst

- Zerkleinerer

So geht's

1. Gemüse zerlegen (die Pilze etwas gröber, den Rest schön fein schneiden).
2. Pilze in der Butter für ca. fünf Minuten anbraten, bis sie an Volumen verlieren.
3. Zwiebeln hinzugeben und ca. zwei Minuten mitbraten.
4. Möhren, Sellerie und Knoblauch hinzugeben und ebenfalls ca. zwei Minuten mitbraten.
5. Reis waschen, zum Gemüse geben, kurz anbraten und alles mit dem Weißwein ablöschen.
6. Wein unter Rühren einkochen lassen. Wenn sich die Flüssigkeit reduziert hat, etwas Gemüsebrühe hinzugeben und wieder rühren. Dieses Spiel wiederholt sich, bis der Reis gar ist, aber noch einen guten Biss hat. Es passiert schnell, dass man den richtigen Zeitpunkt verpasst. Wenn der Reis im heißen Topf bleibt, zieht er noch etwas nach. Also, lieber erstmal etwas kürzer garen.
7. Während des Kochens die Cherry-Tomaten in eine kleine Auflaufform geben. Zucker, Salz und Bratöl kommen dazu und alles geht für 15 Minuten bei 220 Grad in den Ofen, die letzten zwei Minuten auf Grill umstellen. Wenn die Tomaten fertig sind und etwas Farbe angenommen haben, frischen Pfeffer darüber mahlen.
8. Cashew-Kerne mit ca. 50 ml Wasser im Zerkleinerer zu einem feinen Mus pürieren. Den Saft der Zitrone auspressen. Die getrockneten Tomaten in schmale Streifen schneiden. Die Kürbiskerne in einer Pfanne rösten, bis sie leicht gebräunt sind.
9. Cashew-Mus, Zitronensaft, getrocknete Tomaten, Sojasauce, Hefeflocken und Gewürze zum Risotto geben und abschmecken.
10. Ganz zum Schluss die Petersilie unterheben und das Risotto auf dem Teller mit den Ofen-Tomaten und den Kürbiskernen garnieren.

Noch ein kleiner Tipp: Wenn das Risotto nicht gleich nach dem Kochen vollständig verputzt wird, würde ich einen Teil entnehmen, bevor der Reis fertig gegart ist. So verhinderst du, dass er matschig wird und man kann am nächsten Tag noch etwas Brühe hinzugeben und das Risotto erneut aufkochen.

Und jetzt: Augen zu und genießen, Guten Appetit!