

Pilz – Maroni – Risotto

Ein wahrer Herbstklassiker mit einer süssen und würzigen Geschmacksnote.

Zutaten:

- 500 g Risottoreis
- 200 g Champignon
- 1.5 l warmes Wasser
- 250 g Maroni
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Öl oder Butter
- 100 g Parmesan
- 175 ml Rotwein zum Ablöschen
- Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- frischer Thymian



Zubereitung:

1. Die Champignons in feine Streifen schneiden. Die Maroni vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Etwas Öl oder Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin 2-3 Minuten glasig dünsten, dann die Maroni kurz mitbraten. Anschließend den Reis hinzugeben und glasig andünsten. Mit Rotwein ablöschen und mit einer guten Prise Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Risotto mit dem Wasser aufgiessen und unter regelmäßigem Rühren etwa 20 Minuten köcheln, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Ggf. etwas Wasser nachgießen. Nach ca. 10-15 Minuten die Pilze dazugeben.
4. Kurz vor Ende der Kochzeit den Parmesan dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto anschließend vom Herd nehmen und ziehen lassen.
5. Thymianzweige abspülen. Das Risotto auf Tellern anrichten und mit dem Thymian und etwas Parmesan garnieren.

Birnen-Quitten-Chutney

Für ca. 7-8 Portionen

Zutaten:

- 1 kg Quitten
- 350 g Birnen
- 1 EL Öl (Rapsöl)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- ½ Zitrone (Saft und Schale)
- 150 g Rosinen

- 2.5 dl Weissweinessig
- 400 g Zucker
- 2 TL Ingwerpulver
- 1.2 TL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Zimtpulver
- 1 TL Korianderpulver
- 1 TL Nelken gemahlen



Zubereitung:

Für das Quitten Chutney Birnen und Quitten schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Knoblauch fein schneiden und die Zwiebel in max. 1 cm große Würfel schneiden. Chilischote in feine Ringe schneiden und die Kerne entfernen. Zwiebel und Knoblauch kurz in Öl glasig andünsten, Chiliringe, Fruchtstücke, Zitrone und Rosinen nach einander dazugeben. Mit dem Weissweinessig ablöschen und Zucker dazugeben. Die restlichen Zutaten (Gewürze) dazugeben und gut umrühren.

Ca. 30 Minuten unter mehrmaligen Rühren einkochen.

Das Quitten Chutney noch heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Haltbarkeit:

Das Chutney ist nun bei kühlen Temperaturen z.B. im Keller ca. 6 Monate haltbar. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb 1 Woche verbrauchen.