

Camper Pilzrisotto:

Ihr habt bei der Wanderung lecker Pilze gesammelt bzw. auf dem Markt eine tolle Pilzmischung erworben? Perfekt für ein Risotto! Mit dieser abgewandelten Variante verliert es nicht an Geschmack, ist allerdings deutlich schneller fertig und brennt nicht an.



Zutaten für 3 Personen:

Mind. 300 - 400gr. Pilze
2 Beutel Reis
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
125 ml. Brühe
125 ml. Weißwein
125 - 150gr. geriebener Parmesankäse
3 EL TK-Kräuter
Salz und Pfeffer, Öl

1. Reis nach Packungsanweisung kochen
2. Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden
3. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein hacken und in einer großen Pfanne in Öl andünsten
4. Pilze dazu geben und mit anbraten
5. Den fertigen Reis vorsichtig unterheben und das Ganze mit der Brühe und dem Weißwein ablöschen
6. Den Parmesan und die Kräuter untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken
7. Wenn es noch zu fest ist, weitere Brühe und einen kleinen Schuss Weißwein dazugeben, bis das Ganze eine cremige Konsistenz hat
8. Kurz köcheln lassen

Dazu schmeckt ein Glas des restlichen Weißweines sehr lecker und mit Tomate-Mozzarella vorne weg kann man sogar ein kleines Menü daraus machen. Italien Flair auf dem Campingtisch.

Sofern Ihr die Pilze im Wald gesammelt habt: Immer mit Google Lens oder einem Pilzbuch checken, ob sie auch essbar sind. Bei Pilzen kann man, wenn man nicht viel Ahnung davon hat, auch mal daneben liegen und wir wollen uns ja nicht vergiften. Wir nehmen z.B. nur Röhrenpilze mit, die wir vorher mit Google Lens und unserem kleinen Pilzbüchlein für absolut „nicht giftig“ befunden haben. Lamellenpilze lassen wir prinzipiell stehen, da es da durchaus auch giftige Exemplare geben kann.