
Typ: Gemüse **Quelle:** Brigitte *****

Bemerkungen: Rezept weitgehend geändert (5 Okt 2010)

Zutaten: Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel
250 g geschälte Maronen (Esskastanien,
vakuumverpackt oder aus der Dose)
Salz
100 g Frühstücksspeck (Bacon)
1 Bund Salbei
200 g Pilze, z.B. braune Champignons
5 EL Olivenöl
300 g Risotto-Reis (z. B. Arborio, Carnaroli oder
Vialone)
1 Glas Weisswein
ca. 1 L Gemüsebrühe
50 g Parmesan-Käse

Rezept: Pilze putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Pilze in Butter bei großer Hitze braten und beiseite stellen.

Vakuumverpackte Maronen in eineinviertel Liter Salzwasser etwa 30 Minuten kochen (wenn sie nicht schon verzehrfertig gekocht sind; Dosenmaronen abtropfen lassen). Alle Maronen halbieren oder vierteln (nicht zu große Stücke).

Frühstücksspeck in feine Streifen, Zwiebel in kleine Würfelchen, Salbeiblätter in feine Streifen schneiden.

Speck in Olivenöl glasig braten, Zwiebelwürfel dazu, danach Salbestreifen in den Topf. Zwiebeln dürfen nicht braun werden. Dann den Reis dazugeben und unter Rühren glasig dünsten. Maronenstücke dazu und zwei Minuten mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Die Brühe (heiß) portionsweise im Verlauf von 20 Min dazugeben. Häufig rühren. Kein Deckel. Risotto mit Pfeffer würzen; Vorsicht mit Salz (Speck und Brühe bringen oft schon genügend Salz mit).

Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Tipp

Bei frischen Maronen ritzt man die Schalen kreuzweise ein und röstet sie im Ofen bei 225-250 Grad etwa 30 Minuten, bis die Schalen aufplatzen. Von 500 g Maronen erhalten Sie etwa 320 g Maronenfleisch.