

Risotto mit Pouletbrust und gebratenen Steinpilzen

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Leckeres Gericht mit einer Pouletbrust in einer Erdnuss, Soja, Kokosnusssraspelempanade.

Reisgericht

Vorbereitung

Schweiz

Kochzeit

Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	2		Pouletbrust
2			Kokosraspel
3			Erdnussbutter
4	200	Gramm	frische Steinpilze
5	120	Gramm	Risottoreis
6	1	Stück	Echalotte
7	5	Gramm	Hühnerbouillon
8		Gramm	Salz, Pfeffer
9	2	Esslöffel	Sojasauce

Anleitung Zubereitung

1	Echalotten feinschneiden, kurz mit Risottoreis andünsten, mit Wasser ablöschen, Bouillon dazugeben und auf mittlerer Temperatur köcheln lassen bis der Risotto gar ist. 20 Gramm Butter darunterühren und noch ein paar Minuten ziehen lassen.
2	Hühnerbrust mit Sojasauce 10 Minuten marinieren, dann mit etwas Erdnusbuter einstreichen und in Kokosraspel panieren. In heisser Bratbutter durchbraten.
3	Steinpilze in Scheiben schneiden, und in Oel (Olivenöl) gut braten, bis sie goldbraun sind.
4	Servieren gemäss Serviervorschlag
5	Optional können dem Risotto zusätzlich auch noch andere Pilze oder etwas Pilzpulver dazugegeben werden.

Risotto mit Pouletbrust und gebratenen Steinpilzen

