

## WALDPILZ-KRÄUTER-RISOTTO

REIS | HAUPTSPEISE | 60+ MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



### Zutaten (Für 4 Personen)

- 200 g Müller's Mühle Risotto-Reis
- 4 große oder 8 kleine Rehmedaillons
- 2 cl Granatapfelsirup
- 2 EL Pflanzenöl
- grobes Meersalz
- grob geschroteter Pfeffer
- 400 g frische Waldpilze (z.B. Pfifferling, Steinpilze, etc.)
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 100 ml Prosecco
- ca. 300 ml Brühe
- 4 Scheiben Bacon
- 100 g Mascarpone
- 3 EL gemischte, gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Thymian, Schnittlauch)

### Produkttempfehlungen



**RISOTTOREIS**

### Zubereitungen

Rehmedaillons trocken tupfen. Sirup und Öl mit Salz und Pfeffer verrühren, Medaillons damit bestreichen und ca. 15 Minuten marinieren.

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter erhitzen, Pilze, Schalotten und Reis dazugeben und andünsten. Mit Prosecco ablöschen, Brühe nach und nach angießen, aufkochen und abgedeckt nach Packungsanweisung ausquellen lassen.

Rehmedaillons außen mit Speck umwickeln, mit Küchengarn fixieren und in einer beschichteten Pfanne ca. 4 Minuten von jeder Seite braten. Risotto mit Mascarpone, Kräutern und Parmesan verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller anrichten und mit den Rehmedaillons servieren.