

## Buchweizen-Risotto mit Pilzen

Zutaten für 4 Portionen:	Rezeptbeschreibung
10 g getrocknete Steinpilze	Getrocknete Steinpilze hacken und mit 250 ml Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen, zur Seite stellen.
250 g Buchweizen	Buchweizen abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen.
400 g gemischte Pilze (z. B. Enoki, Shiitake, Champignons, Steinpilze, Pfifferlinge, usw.)	Pilze putzen, größere Exemplare in Stücke schneiden, Enoki ggf. auseinanderzupfen
1 Schalotte	Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken.
2 Knoblauchzehen	Gemüsebrühe erhitzen und beiseitestellen.
1 Liter Gemüsebrühe	Putenschinken in feine Streifen schneiden.
100 g Putenschinken	1 EL Öl In einer Pfanne erhitzen und die Schinkenstreifen auf mittlerer Hitze knusprig braten. Herausnehmen und Fett abtropfen lassen. Beiseite stellen.
3 EL Olivenöl oder Rapsöl	Restliches Öl in die Pfanne geben und die Pilze darin für ca. 5 Minuten kräftig anbraten.
Salz	Die halbe Menge der Pilze herausnehmen und beiseitestellen.
Pfeffer	Schalotte und Knoblauchwürfel hinzufügen und auf mittlerer Hitze andünsten.
300 g Wirsing	Buchweizen untermischen und mit etwa 200 ml heißer Gemüsebrühe ablöschen. Die Flüssigkeit auf kleiner Stufe langsam verkochen lassen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, wieder 200 ml heiße Gemüsebrühe hinzufügen und rühren. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Buchweizen gar ist.
<i>alternativ: Grünkohl, Spinat, Mangold</i>	Zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen. Währenddessen den Kohl putzen, waschen, von den dicken Blattrippen befreien und die Blätter in Stücke oder Streifen schneiden. Zum Buchweizen geben und alles in ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren fertig garen.
	Zum Schluss die restliche Brühe und die Steinpilze mit Brühe dazugeben.
	Zum Schluss die übrigen Pilze auf dem Risotto verteilen und nochmals kurz erhitzen, abschmecken, auf Teller verteilen und mit den Schinkenstreifen toppen. Mit Pfeffer bestreuen.