

## Schwarzer Reis mit Pilzsauce (2 Personen)

- 180 gr Venere-Reis Fine Food  
(schwarzer Reis, gewaschen und 1 Tag in Wasser einlegen!)
- 400 gr gemischte Pilze (z.B. Pleurotus, Shiitake, Champignons)  
in Scheiben schneiden
- ½ EL Butter

### Sauce

- 1 dl Gemüsebouillon  
1 Zwiebel, gehackt  
1 dl Weisswein  
1 dl Saucen-Halbrahm  
½ TL Maizena  
½ Bund Basilikum oder Petersilie  
Salz  
Pfeffer, schwarz

### ZUBEREITUNG Reis (1h 10 m)

1. Reis in ca. 6 dl Salzwasser 40 Min. knapp weichkochen auf hoher Stufe, abtropfen.
2. Reis zurück in die Pfanne geben, Butter daruntermischen, zugedeckt beiseitestellen.

### ZUBEREITUNG Sauce (20 Min.)

1. Zwiebel in Butter andünsten.
2. Pilze begeben, weiterdünsten.
3. Mit Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen.
4. Maizena mit Saucen-Halbrahm und Bouillon anrühren, unter Rühren begeben, aufkochen, ca. 3 Min. kochen.
5. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
6. Hitze reduzieren, warmstellen.
7. Pilze mit dem Reis anrichten.
8. Basilikum oder Petersilie darüberstreuen.

### DAZU PASST

- Jakobsmuscheln (mit Fenchelsamen)
- Gebratener Lachs
- Garnelen

### TIP

- Wenn der Reis nicht vorher mind. 1 Tag in Wasser eingeweicht wurde kriegst Du den nicht weichgekocht!
- ACHTUNG! Der Reis färbt extrem ab, also nirgendwo liegen lassen und tropfen sofort abwischen.