BAERLAUCHRISOTTO

für 4 Personen

ZUTATEN

300 g Risottoreis
3 Schalotten
3 EL Butter
250 ml trockenen Weißwein
1 L Hühnerfond
50 g Parmesan
80 g frischen Bärlauch

ZUBEREITUNG

1. Hühnerfond erwärmen, Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. 2 EL Butter in einem großen Topf erhitzen und anschließend die Schalotten glasig anschwitzen. Den Reis hinzu geben und ebenfalls glasig dünsten.

3. Das Risotto mit dem Weißwein ablöschen und bei geringer bis mittlerer Hitze einkochen lassen. Anschließend etwas Hühnerfond zugießen und unter Rühren weiter köcheln lassen bis der Reis die Fond aufgenommen hat. Wieder etwas Fond hinzugeben und köcheln lassen bis der Reis den Fond aufgenommen hat. Die Prozedur fortführen bis der Reis gar ist (ca. nach 30 Minuten).

4. Währenddessen den Bärlauch waschen, trocken tupfen und klein hacken. Den Parmesan reiben.

5. Den Bärlauch, den Parmesan und die restliche Butter unter das Risotto rühren und mit etwas Pfeffer abschmecken.

6. Wer mag kann das Risotto mit etwas frisch geriebenem Parmesan servieren.