

# Reis mit Erbsen auf venezianische Art - Risi e Bisi

634

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Risotto-Kochbuch, S. 71

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Dies ist ein weiteres Rezept, das man nach der alten Zubereitungsweise kochen kann, ohne dass zunächst die Zwiebel in Fett angedünstet wird. Wählt man diese Methode, lässt man den Reis, wie im Rezept auf Seite 53, langsam und gleichmäßig köcheln. Das Ergebnis ähnelt dann mehr einer sehr dicken Suppe als einem Risotto. Anderenfalls geht man wie unten beschrieben vor, was ich persönlich für die schmackhaftere Variante halte. Versuchen Sie, Pancetta zu bekommen; gelingt Ihnen dies nicht, können Sie stattdessen frischen durchwachsenen Speck bester Qualität nehmen.

**Zutaten:** FÜR 4 PERSONEN  
1 kg frische junge aromatische Erbsen oder 500 g kleine Tiefkühlerbsen, aufgetaut  
1/2 milde Zwiebel, sehr fein gehackt 50 g Pancetta, gehackt  
50 g Butter  
3 EL natives Olivenöl extra  
25 g gehackte frische Petersilie  
1,5 l kochend heißer Rinder-, Kalbs- oder Hühnerfond  
300 g Risottoreis, vorzugsweise Vialone Nano Gigante  
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
50 g frisch geriebener Parmesan  
Frisch geriebener Parmesan zum Servieren

**Rezept:** Frische Erbsen sorgfältig enthülsen und kurz mit kaltem Wasser abspülen.

Die Zwiebel und die Pancetta in einem schweren Topf in der Butter und dem Öl etwa 10 Minuten garen. Die Petersilie unterrühren und 4 Minuten mitgaren. Dann die Erbsen hinzufügen und gründlich durchrühren. So viel heißen Fond angießen, dass die Zutaten knapp bedeckt sind. Frische Erbsen etwa 15 Minuten, tiefgekühlte etwa 5 Minuten leise köcheln lassen, bis sie beinahe gar sind.

Den Reis zugeben, rühren und weiteren Fond angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und rühren, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Erst dann etwas Fond nachgießen.

Nach etwa 20 Minuten, wenn der Reis weich ist, den Topf von der Kochstelle nehmen. Den Parmesan unterrühren und den Reis 3 Minuten ruhen lassen. Anschließend zum Servieren auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Etwas frisch geriebenen Parmesan getrennt dazu reichen.