

Rotwein-Risotto mit Radicchio

393

Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte, 2007, 11, 166

Bemerkungen:

Zutaten: 800 ml Fleischbrühe
1 Zwiebel
1 kleiner Radicchio (100 g)
30 g Pinienkerne
! EL Olivenöl,
40 g Butter,
250 g Risotto-Reis,
500 ml Rotwein (oder Brühe),
50 g Parmesan-Käse,
80 g Coppa (ital. luftgetrockneter Schweinenacken; oder Bacon),
Meersalz,
frisch gemahlener Pfeffer

Rezept: Brühe aufkochen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Radicchio putzen, abspülen und die Blätter in Streifen schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten.

Öl und Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Zwiebel zugeben und hellgelb dünsten. Den trockenen Reis zugeben und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten dünsten.

Rotwein zugeben und unter Rühren einkochen lassen. Eine Kelle kochend heiße Brühe zugeben und so lange rühren, bis sie aufgesogen ist. Restliche Brühe kellenweise immer dann zugeben, wenn die Flüssigkeit im Risotto aufgesogen ist. Dabei umrühren.

Parmesan hobeln. Coppa in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Parmesan und Pinienkerne vorsichtig unter das Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Hälfte Radicchio unter das Risotto rühren. Restlichen Radicchio und Coppa über das Risotto geben und sofort servieren.

TIPP: Risotto mit Radicchio nicht lange stehen lassen, der Radicchio wird schnell welk.

FERTIG IN 45 Minuten
PRO PORTION ca. 545 kcal, E 19 g, F 26 g, KH 45 g