

ZUTATEN:

- 250 g Risottoreis
- 150 ml Weißwein
- 800 ml Geflügelbrühe (heiß)
- 1 Zwiebel
- Butter
- 50 g Parmesan gerieben
- Salz, Pfeffer Paprikamix (rot, grün, gelb) nach Belieben
- Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebel, Petersilwurzel)
- Tomatensauce (Menge je nach gewünschter Konsistenz)
- Sweet Chili Sauce



DAUER:
ca. 30 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen als Beilage



SCHWIERIGKEIT:
mittel

Pikantes Risotto

ZUBEREITUNG:

Zunächst die Zwiebel feinkwürfelig schneiden und in Butter in einem größeren Topf glasig dünsten. Den Reis einrühren, ganz kurz anlaufen lassen und danach mit Weißwein ablöschen. Bei starker Hitze kräftig einkochen lassen. Dann erst unter ständigem Rühren den heißen Fond nach und nach zugießen. Dabei immer nur so viel zugießen, dass der Reis gerade bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Reis unter beständigem Rühren bei mittlerer Hitze 18-20 Minuten al dente garen.

Paprika und Wurzelgemüse feinkwürfelig schneiden und blanchieren und mit der Tomatensauce zum Risotto hinzufügen. Sweet Chili Sauce nach Geschmack einrühren.

Den Topf mit dem Risotto von der Kochstelle nehmen und den frisch geriebenen Parmesan einrühren und mit Butter (Menge nach Belieben) montieren (sämig rühren).



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam