

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

PIKANTES RISOTTO

Zutaten für 4 Pers. als Beilage:

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

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).

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**