



Bayrisches Risotto

(Italienisches Gericht, bayrisch zubereitet)

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
½ 50 g 2 EL	Zwiebel Geräuchertes Rapsöl (oder anderes hochwertiges Öl)	<ul style="list-style-type: none"> • Zwiebel und Geräuchertes in feine Würfel schneiden. • Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Geräucherte und die Zwiebel dazugeben und andünsten bis sich Aromastoffe bilden.
Ca. 200 g	Dinkelreis	<ul style="list-style-type: none"> • Den Dinkelreis dazugeben und kurz mitdünsten lassen.
50 ml	Weißwein	<ul style="list-style-type: none"> • Den Weißwein dazugeben und bei mittlerer Hitze einreduzieren lassen, dabei fleißig rühren.
450 ml	Brühe	<ul style="list-style-type: none"> • Die Brühe schluckweise zugeben, dabei immeriterrühren bis der Dinkelreis weich ist, das dauert ca. 20 Minuten.
		<ul style="list-style-type: none"> • Das Risotto noch 1-2 Minuten auf der kalten Herdplatte ausquellen lassen.
50 g 1 EL	ger. Emmentaler Butter	<ul style="list-style-type: none"> • Emmentaler und Butter dazugeben und untermengen. Sofort servieren.
➤ Für vegetarisches Risotto das Geräucherte einfach weglassen.		
➤ Geschmacklich abwandeln kann man Risotto durch Zugabe von Gemüse, Spargel, Pilzen, Tomaten, Tomatenmark, Gewürze nach Belieben.		



BIOHOF
Fischer-Jttlinger

BIOHOF
Fischer-Jttlinger