



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



BIOHOF  
Fischer-Ittlinger

BIOHOF  
Fischer-Ittlinger