Risotto mit St. Veiter Kirschen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer



Zutaten

250 G	Risottoreis
40 G	Butter
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
650 ML	Gemüsebrühe
100 ML	Weißwein
400 G	St. Veiter Kirschen
	Salz, Pfeffer
50 G	Parmesan

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Knoblauchzehe schälen und mit einer Knoblauchpresse pressen.
3. Beides in einem Topf mit etwas Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen.
4. Den Risottoreis in den Topf hinzugeben und mitanschwitzen.
5. Den Reis mit Weißwein ablöschen und diesen unter Rühren verkochen lassen.
6. Danach mit der Gemüsebrühe aufgießen
   und ca. 15-20 Minuten unter gelegentlichem Rühren bissfest kochen.
7. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Kirschen entkernen und gemeinsam
   mit dem Parmesan unter das Risotto rühren.
9. Kirschrisotto anrichten und genießen.

SEMINAR BÄUERINNEN