



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Risotto mit Frühlingszwiebeln

☺☺☺

Tessiner Kalbsvögel mit Polentaschnitten

☺☺☺

Maronitorte

Zutaten:

Zubereitung:

Risotto mit Frühlingszwiebeln

1.5 L	Hühnerbouillon	
2 EL	Butter	
2 Stk	Frühlingszwiebeln	samt Grün , Ringe geschnitten
240 g	Reis	
1 dl	Merlot	
1 Brief	Safran	
4 EL	Parmesan	
3 EL	Butter	
6 Stk	Frühlingszwiebeln	längs halbiert
2 EL	Butter	

Kräftige Hühnerbouillon vorbereiten. Kasserolle anheizen, die Zwiebeln im Butter anziehen und den Reis dazugeben. Wenn der Reis schön glasig ist mit einer Kelle Brühe ablöschen und rühren. Wein dazugeben und weiter rühren. Bei leichtem köcheln, immer wenn die Brühe verdampft ist , neue nachschütten.

Nach 10 Minuten den Safran zugeben. Nach weiteren 10 - 15 Minuten den Risotto vom Herd nehmen (der Reis sollte noch ein wenig Biss haben, und der Risotto sollte noch feucht und cremig sein, dass er in der Kasserolle beim Schräghalten fließt).

Käse und Butter unterrühren und abgedeckt eine Minute ziehen lassen.

Ca. 5 Minuten bevor der Risotto fertig ist die halbierten Zwiebeln sorgfältig im Butter leicht bräunen. Den Risotto nach dem Anrichten mit je 3 halben Frühlingszwiebeln garnieren.