

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Risotto mit Rotwein

Von Nicole Tanner

Für 6 Personen

- 500 g Risotto-Reis
- 4 dl Rotwein (z.B. Cabernet Dorsa)
- 80 g Butter
- 1 Zwiebel
- ca. 1 l Rindsbouillon
- ca. 4 dl Rahm
- ca. 5 EL Reibkäse
- Salz
- Pfeffer
- evtl. Streuwürze

Zwiebel schälen, hacken und mit Butter andünsten. Risotto hinzugeben und kurz mitdünsten. 1 TL Salz beifügen und mit dem Wein ablöschen.

Ständig umrühren und immer wieder Rindsbouillon dazugeben. Mit Pfeffer, Salz und evtl. Streuwürze abschmecken. Nach ca. 20 Minuten Rahm, Reibkäse und noch etwas Butter begeben, nochmals umrühren und sofort anrichten.

Das Risotto sollte eher flüssig sein. Falls es zu fest wird, am Schluss noch etwas Wein hinzufügen.