

aus kochbar.de, deutlich verändert

Bärlauchrisotto

4 Portionen

Zutaten

20 Blätter Bärlauch, 400 g Risottoreis, 3 Zwiebeln, 200 ml säurebetonter Weißwein, 1 l Gemüsebrühe, 100 g Parmesan, 100 ml Sahne, 100 ml Olivenöl, 2 Esslöffel Zitronensaft, frischer Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln fein würfeln und in 50 ml Olivenöl anschwitzen bis sie glasig sind
2. Reis zu den Zwiebeln geben und ca. 5 Minuten mitschwitzen lassen
3. die Zwiebel-Reis-Mischung mit Weißwein ablöschen
4. die Temperatur herunternehmen und das Risotto nur noch sanft köcheln lassen
5. tassenweise die Gemüsebrühe einrühren, so wie der Reis die Flüssigkeit annimmt - es soll keine Reissuppe geben :-)
6. währenddessen den Parmesan reiben und den Bärlauch waschen und mit 50 ml Olivenöl pürieren. Ggf. 2 Bärlauchblätter zurückhalten, diese nur soweit kleinschneiden, dass sie noch als Bärlauchblätter erkennbar sind
7. nach 40 Minuten sollte der Reis weich aber noch ein wenig bissfest sein
8. jetzt den gesamten Bärlauch, den Parmesan, die Sahne und den Zitronensaft unterrühren - die Masse sollte nicht mehr köcheln
9. mit Pfeffer aus der Mühle und ggf. Salz abwürzen

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Ofentomaten, Lammfilets

