angeregt von La Vialla, sehr lecker



Rotweinrisotto

4 Portionen

Zutaten

350 g Risottoreis, 400 g gemischtes Hackfleisch, 3 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 8 Esslöffel Olivenöl, 1 Liter Fond oder Fleischbrühe, 200 ml Chianti, 1 Teelöffel Pfefferkörner, 8 Esslöffel geriebenen Pecorino oder Parmesan, 3 Teelöffel Salz

Zubereitung

1. Zwiebeln fein schneiden, Knoblauchzehen häuten
2. Zwiebeln und Knoblauch in 6 Esslöffel Öl im großen Topf andünsten
3. Hackfleisch in der Pfanne scharf anbraten und dazugeben
4. jetzt den Reis dazugeben und sorgfältig verrühren
5. die Knoblauchzehen herausnehmen
6. mit dem Chianti alles ablöschen
7. unter stetigem Rühren alles reduzieren lassen bis der Chianti aufgenommen ist
8. und die Brühe bzw. den Fond in kleinen Mengen zugeben und immer wieder reduzieren lassen.
9. dabei immer die Masse rühren und bevor sie trocken wird nachgießen
10. nach etwa 40 Minuten sollte der Reis weich sein
11. dann den Reis salzen, die Pfefferkörner zerdrücken und zugeben
12. jetzt das Risotto mit den restlichen 2 Löffeln Ölivenöl begießen und den Käse unterziehen
13. das Risotto 3 Minuten ruhen lassen und dann auftischen

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

grüner Salat