



Cremiges Rotkohl-Risotto

Zutaten (für 4 Personen):

2 Schalotten
30 Butter
200 g Risottoreis
1 Prise Salz
120 ml Weißwein
700 ml Gemüse- oder
Geflügelfond
1 Dose Rotkohl traditionell 580
ml
1 Bund Ruccola-Salat
4 EL geschlagene Sahne
20 g Parmesan am Stück

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Den Reis waschen und abtropfen lassen. Dann die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotten darin glasig angehen lassen.

Schritt 2: Den Reis garen

Den Reis zugeben und unterrühren, ebenfalls glasig dünsten. Im Anschluss daran den Reis mit wenig Salz würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Die Hitze reduzieren und den Wein auf 1/4 einkochen lassen. Dann nach und nach den Gemüesfond zugießen, so dass der Reis nur wenig bedeckt ist. Unter leisem Köcheln den Reis etwa 15 Minuten garen und des öfteren umrühren.

Schritt 3: Rotkohl und Ruccola zubereiten

In der Zwischenzeit den Rotkohl auf ein Sieb geben, abtropfen lassen und ausdrücken. Den Ruccola putzen, waschen und in breite Streifen schneiden.

Schritt 4: Das Rotkohl-Risotto anrichten

Ist der Reis gar, den Rotkohl unterheben, erhitzen und den Ruccola unterrühren. Das Risotto abschmecken, die geschlagene Sahne unterziehen und in tiefe Teller verteilen.



Schritt 5: Der letzte Schliff

Vor dem Servieren den Parmesan mit einem Hobel in feine Späne schneiden und über das Rotkohl-Risotto streuen.