

Rezept von

David
Geisser

NOSER
INOX 



RANDEN-RISOTTO

Zutaten (für 4–6 Personen)

1 Schalotte
Olivenöl zum Anbraten
300 g Carnarolireis
2 dl Weisswein
7 dl Hühnerbouillon
1 dl Vollrahm
0,5 dl Randensaft
50 g Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Die Schalotte schälen und in kleinste Würfelchen schneiden. In einem Kochtopf Olivenöl erhitzen und die Schalotten goldgelb andünsten.
2. Den Reis hinzufügen, umrühren und dünsten, bis er glasig ist. Den Weisswein dazugießen und unter Rühren warten, bis der Weisswein vom Reis vollständig aufgesogen ist.
3. Nun eine Suppenkelle Hühnerbouillon zum Reis geben und bei mittlerer Temperatur einkochen lassen, dabei ständig rühren. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist.
4. Anschliessend den Rahm und den Randensaft unter das Risotto rühren und vom Herd nehmen. Zum Schluss den Parmesan unterrühren und sofort servieren.