

Spezialitads dal Grischun



RISOTTO MIT BLUMENKOHL

Risotto mit minipic Brösmeli – eine überraschende Beilage oder Hauptspeise

Zutaten (4–6 Portionen)

- 1,2–1,5 l Bouillon, z. B. Hühner-, Fleisch- oder Gemüsebouillon
- 1 kleiner Blumenkohl, ca. 500g, in Röschen geteilt
- 100g altbackenes Brot, trocken, zerkleinert
- Butter zum Rösten
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 4–6 minipic, in Stücke geschnitten

Risotto

- 25g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Stängel Stangensellerie, fein geschnitten
- 1 Thymianzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 350g Risottoreis, z. B. Carnaroli, Arborio, Baldo, Vialone
- 1dl trockener Weisswein
- 40–50g Butter
- 25–50g Parmesan, frisch gerieben
- Pfeffer aus der Mühle
- geriebener Parmesan zum Servieren

Zubereitung

Bouillon aufkochen. Blumenkohl beifügen, köcheln. Warm halten.

Brot in Butter knusprig rösten. Petersilie und minipic dazugeben, rösten. Beiseitestellen.

Risotto: Butter und Olivenöl in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Stangensellerie, Thymian und Lorbeer beifügen, bei mittlerer Hitze 7 Minuten glasig dünsten.

Reis dazustreuen, unter Rühren dünsten, bis die Reiskörner rundum glänzen und leise knistern. Mit Wein ablöschen, vollständig einkochen.

1 Suppenkelle Bouillon, ca. 2 dl ohne Blumenkohl, dazugiessen. Ständig oder häufig rühren, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Restliche Bouillon nach und nach dazugiessen, bis der Risotto nach 17–25 Minuten bissfest gegart und cremig-flüssig ist.

Pfanne von der Herdplatte nehmen, Thymian und Lorbeer entfernen. Butter und Käse kräftig unter den Risotto rühren. Blumenkohl beifügen. Nach Bedarf wenig Bouillon dazugiessen.

Geniessen: Risotto auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Pfeffer übermahlen, mit minipic-Brösmeli bestreuen. Parmesan dazu servieren.



SURSELVA



minipic