

Apfelrisotto **(für 4 Personen als Beilage)**

Zutaten: 160g Risottoreis
 1 kleine Zwiebel gehackt
 2 EL Bratbutter
 1 dl Weisswein
 3 dl starke Hühnerbouillon
 3 dl Apfelsaft
 100g Äpfel kleinwürflig geschnitten
 Salz und Pfeffer
 1 EL kalte Butter
 2 EL Parmesan gerieben

Zubereitung:

Äpfel schälen und kleinwürfelig schneiden. Bratbutter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten.

Reis begeben, kurz mitdünsten, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Nun mit Bouillon und dem Apfelsaft nach und nach aufgießen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf kleiner Flamme ca. 15-20 min. unter wiederholtem Umrühren, auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Evtl. Die Flüssigkeitsmenge erhöhen.

Ca. 5 min. vor Ende der Garzeit die Apfelwürfel dazugeben.

Vor dem Anrichten Butter und den Käse untermengen und würzig abschmecken.

Dazu passt: Schweinsfilet, Entenbrust.