

Risotto (Acquerello) **(für 4 Personen als Beilage)**

Zutaten: 300g Risottoreis (Acquerello)
1 Zwiebel gehackt
4 EL Bratbutter
2 dl Weisswein
 $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel getrockneter Knoblauch
 $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Rosmarinpulver (oder frische
Kräuter z.B Basilikum, Rosmarin)
6.3 dl starke Hühnerbouillon
Salz und Pfeffer
2 EL kalte Butter
5 EL Parmesan gerieben
wenig Vollrahm, Mascarpone oder Sauerrahm

Zubereitung:

Die Bratbutter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Den Reis begeben, kurz mitdünsten, mit Weißwein ablöschen, den Knoblauch und Kräuter begeben und kurz einkochen lassen. Nun mit Bouillon 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.

Vor dem Anrichten Butter, Rahm und den Käse untermengen und nach Belieben abschmecken.

Dazu passt: Schweinsfilet, Entenbrust. Schweins- oder Kalbshaxen