

Gerstenrisotto

Zubereitungszeit:

ca. 60 Min.

Zutaten für 8 Personen

2 Bund Radieschen mit Grün 1
Zwiebel fein gehackt
8 EL Butter
8 EL Olivenöl
320 g Perlgraupen
1,5 Liter Gemüsebrühe
200 ml Weißwein
200 g Butter
200 g Parmesan, frisch gerieben
Chilisalz (oder rassiger Doppler)



Zubereitung:

Die Radieschen halbieren, die Hälfte der Radieschenblätter und die Stiele grob hacken.

Die Zwiebel sowie die Radieschenblätter und -stiele in Butter und Olivenöl glasig dünsten.

Die Graupen dazugeben und mit der Hälfte der Gemüsebrühe und dem Weißwein aufgießen. Bei kleiner Hitze rund 30-40 Minuten garen, laufend umrühren.

Die Radieschen nach 15 Minuten dazugeben. Bei Bedarf Brühe nachgießen.

100 g Butter und den geriebenen Parmesan darunterziehen, mit Chilisalz (oder rassicem Doppler) und Pfeffer abschmecken und kurz zugedeckt ziehen lassen.

Weinempfehlung:

Weißwein od. Rose

Kochabend:

3. Mai, 2023 / Bruno