

Risotto mit Frühlingszwiebeln

Risotto mit Frühlingszwiebeln

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [26.02.2014](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

10 Frühlingszwiebeln, mit dem Grün, schräg in 2 mm breite Ringe schneiden
4 Knoblauchzehen, gepresst
Butter
800 g Risotto-Reis
3 dl Weisswein
2 dl weisser Portwein
2 Liter kräftige Fleischbouillon, heiss
5 EL Doppelrahm
100 g Parmesan gerieben
Salz, Pfeffer nach Bedarf
1 Bund Petersilie
Cherrytomaten

Zubereitung:

Frühlingszwiebeln in Butter andämpfen, beiseite stellen.

Knoblauch in der warmen Butter andämpfen, Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig wird.

Mit Wein und Portwein ablöschen, vollständig einkochen.

Die Bouillon nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Unter häufigem Rühren ca. 20 Min. knapp weich köcheln, Pfanne nicht zudecken.

Angedämpfte Frühlingszwiebeln die letzten 5 Min. mitgaren. Rahm und Parmesan kurz vor dem Servieren daruntermischen, würzen, nur noch heiss werden lassen, sofort servieren.

Petersilie und Cherrytomaten als Garnitur