

Zitronenrisotto

Zitronenrisotto

Zutaten für 3-4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [17.09.2014](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zitronerisotto

Hühnerbouillon

Zutaten

- 1 Poulet, etwa 1200 g
- 1,5 l Wasser
- 2 Rüebli, geschält, in grobe Stücke geschnitten
- 1 Stängel Lauch, halbiert, in grobe Stücke geschnitten
- 1 Knollensellerie, geschält, in grobe Stücke geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 6 Pfefferkörner
- 1 Kl Salz

Für die Hühnerbouillon alle Zutaten am Vorabend kalt aufsetzen, aufkochen, eine gute Stunde köcheln lassen. Poulet in eine saubere Pfanne legen. Bouillon absieben und über das Poulet gießen. Kühl stellen. Am anderen Tag entfetten.

