

Risotto al barolo

Risotto al barolo

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [17.02.2016](#)

Creation [Christian Schär](#)

Zutaten:

1 große Möhre
2 Stangen Staudensellerie
1 große Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
500 ml Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
50 g Butter
2 EL Olivenöl
250 g Reis (Risottoreis)
300 ml Rotwein (Barolo oder anderer kräftiger Rotwein)
1 Bund Petersilie, glatte
25 g Butter
2 EL Mascarpone
50 g Parmesan, geriebener Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Möhre schälen und den Staudensellerie putzen, beides in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken.
Die Hühner- oder Gemüsebrühe aufkochen. In einer mittelgroßen Pfanne 50 g Butter mit dem Olivenöl erhitzen.
Nun Möhre, Staudensellerie, Zwiebel und Knoblauch ca. 2-3 Min. darin anschwitzen. Dann den Risotto-reis zufügen und kurz mitrösten.
Nun die Hälfte des Rotweins zugießen und unter Rühren vollständig vom Reis aufnehmen lassen. Inzwischen den restlichen Rotwein zur Brühe geben und alles nochmals erhitzen.
Etwa die Hälfte der Weinmischung zum Risotto geben und un-ter gelegentlichem Umrühren einkochen lassen.
Dann die restliche Flüssigkeit zugeben und alles so lange kochen lassen, bis der Reis weich ist, aber immer noch Biss hat.
In der Zwi-schenzeit die Petersilie hacken. Zuletzt 25 g Butter, den Mascarpone, den Parmesan und die Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.