

Risotto mit Frühlingszwiebeln

Risotto mit Frühlingszwiebeln

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Dauer: 30 Min

Menu: [15.5.2019](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

Zutaten für 4 Personen

3 Frühlingszwiebeln, mit dem Grün, diagonal in etwa 2 mm breiten Ringen
2 Knoblauchzehen (gepresst)
1 EL Butter
400 g Risottoreis
550 ml Weisswein
100 ml Portwein
900 ml Kräftige Fleischbouillon, ca., heiß
2 EL Doppelrahm
50 g Parmesan (frisch gerieben)
Salz
Pfeffer (nach Bedarf)

Zubereitung:

Bratpfanne mit dem rest. Butterschmalz (von angebratenen Schweinsfiletstreifen)
Temperatur reduzieren. Etwas Butterschmalz dazugeben, Frühlingszwiebeln darin andämpfen, herausnehmen, zur Seite stellen.

Risotto:

Knoblauch in der warmen Butter oder Leichtbutter andämpfen. Langkornreis begeben, mitdünsten, bis er glasig ist.
Mit Wein und Portwein löschen, vollständig einkochen.
Die Suppe nach und nach hinzugießen, so dass der Langkornreis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist.
Unter häufigem Rühren in etwa 20 Min. knapp weich auf kleiner Flamme kochen, Pfanne nicht abdecken.
Angedämpfte Frühlingszwiebeln die letzten 5 Min. mitgaren.
Rahm, Parmesan und Fleisch kurz vor dem Servieren dazu mischen, würzen, nur noch heiß werden, auf der Stelle zu Tisch bringen.