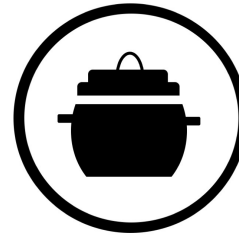


Birnen- Risotto



für 4 Personen
als Beilage



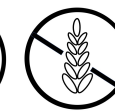
Vorbereitung
20 Minuten



Vegi



Vegan
Butter und Käse
weglassen



Glutenfrei



Saison im
Herbst

300g Birnen

Birnen waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Schale musst du nicht abschneiden, sie ist geniessbar.

2EL Olivenöl

240g Risottoreis (Carnaroli)

Olivenöl in einer großen, breiten Pfanne erhitzen. Den Reis kurz im heissen Öl anbraten. Ein Viertel der Birnenwürfel zusammen mit dem Reis anbraten.

2dl Birnensaft

ca. 2L heisse Gemüsebouillon

Mit dem Birnensaft ablöschen.
Unter ständigem Rühren nach und nach Bouillon hinzufügen. Diesen Prozess wiederholen, bis der Reis je nach Sorte nach etwa 20 Minuten gar ist.
In den letzten 10 Minuten die restlichen Birnenwürfel dazugeben und mitkochen.

2 EL Butter

1 dl Williams

Das Risotto 2-3 Minuten abkühlen lassen und ziehen lassen. Vor dem Servieren Butter und Williams unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salz und Pfeffer

Ob du Käse hinzufügen möchtest oder nicht, überlasse ich dir, aber ich finde, dieses Risotto schmeckt auch gut ohne Käse. Probiere doch mal einfach, nachdem das heisse Risotto zubereitet ist, einen Camembert daraufzulegen. Ich finde, das schmeckt besonders mit Birne einmalig. Oder mit Poulet Satimbocca.
Wenn du das Risotto noch cremiger haben möchtest, empfehle ich, 2 EL Mascarpone unterzuziehen.

