



Risotto Grundrezept

mit KARINTA Tauernroggen RISOTTO

Zubereitungsdauer: ca. 30 min

Zutaten (pro Person angegeben):

- 95 g KARINTA Tauernroggen RISOTTO
- 20 g Zwiebel oder Schalotten
- 1 EL Olivenöl
- 30 ml Weißwein, trocken, zum Aufgießen (z.B. grüner Veltliner)
- 350 ml Gemüse- oder Hühnersuppe
- 20 g Butter
- 20 g Parmesan, gerieben
- Salz & Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Zwiebel schälen, fein schneiden und in Butter bei mäßiger Hitze glasig anschwitzen (ca. 3-5 min). KARINTA Tauernroggen RISOTTO hinzugeben & ein paar Minuten mitrösten. Mit Wein aufgießen und so lange sanft köcheln, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Nun nach und nach mit heißer Suppe aufgießen und gleichmäßig rühren, bis die Flüssigkeit größtenteils aufgenommen wurde. Solange fortsetzen bis die Suppe aufgebraucht bzw. der Risotto bissfest ist.

Butter & Parmesan unterrühren. Mit etwas grob geriebenem Parmesan garnieren. Rasch servieren & genießen.

Tipp:

Schafskäse, Hühnerfleisch oder Pilze anbraten und gemeinsamen mit dem entstandenen Bratensaft Risotto verfeinern.