

WEINMESSE

[Rheinland-Pfalz]
Deutschlands Weinland Nr. 1



WEINEMPFEHLUNG:
*Chardonnay
Blanc de Noir*

RISOTTO

ZUTATEN

- 1 Schalotte, (30 g)
- 2 EL Öl
- 150 g Risotto-Reis
- 100 ml trockener Weißwein
- 500 ml heiße Gemüsebrühe
- 20 g Butter
- 40 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz, Pfeffer

Rezept für 4 Portionen

SO WIRD ES GEMACHT:

Schalotte fein würfeln, im heißen Öl glasig dünsten. Reis unterrühren, bis alle Körner vom Fett überzogen sind. Mit Wein ablöschen und unter Rühren bei mittlerer Hitze vollständig einkochen lassen. Mit heißer Brühe auffüllen, bis der Reis knapp bedeckt ist. Bei milder Hitze 20-25 Min. garen, dabei nach und nach die heiße Brühe zugießen und immer wieder umrühren. Butter unter den Risotto rühren, dabei nach und nach 20 g Käse untermischen. Risotto salzen und pfeffern und mit restlichem Käse servieren.

Wichtig: Den Risotto-Reis vor der Zubereitung nicht waschen! Die anhaftende Stärke bindet die Brühe und macht den Risotto schön cremig.

Präsentiert von:

walch
KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

ECC Walch | Stefan Walch
Event Catering Consulting
www.kuechenkuenstler-walch.de
stefan@kuechenkuenstler-walch.de

Bio
Spitzenköche

Bio Zertifiziert 2012:
DE-ÖKO 006



Alle Rezepte auf www.weinmesse-rlp.de

Eine Initiative des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz