

Séverine's Risotto

Prosecco - Risotto

(für 2 Personen)

150 g	Risotto-Reis
1	Zwiebel
2 El	Butter
½ Zehe	Knoblauch
1	Kleine Flasche Prosecco
5 dl	Heisse Bouillon
½ - 1 dl	Rahm
	Ein paar Tropfen Zitronensaft
	Zitronenpfeffer
	Peterli



Die Zwiebel hacken, in der aufschäumenden Butter anziehen lassen, den gepressten Knoblauch und den Reis zugeben und unter ständigem Rühren, mit einem Holzlöffel, andünsten. Mit $\frac{2}{3}$ des Prosecco ablöschen. Wenn der Prosecco eingekocht ist, schöpflöffelweise heisse Bouillon zugeben und immeriterrühren. Gegen Ende der Kochzeit den restlichen Prosecco zugeben. Wenn der Reis gar ist, einige Tropfen Zitronensaft, etwas gemahlene Pfeffer, eventuell etwas Salz, eine Prise Curry und Cayennepfeffer sowie den Rahm unterziehen und zugedeckt am Herdrand (Brittern) ca. 5 Minuten ruhenlassen – nochmals durchrühren und servieren.

Ein Hauch Zitronenpfeffer über das Gericht und den Tellerrand verteilen, ist das Tüpfchen aufs „i“.

Peterli-Garnitur nicht vergessen!

En Guete