

RISOTTO MILANESE MIT SPARGEL UND WILDEN KRÄUTERN



RISOTTO MILANESE MIT SPARGEL UND WILDEN KRÄUTERN

Zutaten für 4 Portionen

250 g Risotto-Reis Carnaroli / 50 g Butter / 1-2 El Olivenöl / 1 kleine Zwiebel / 50 g Rindermark / 700 ml Rindsuppe / ca. 20 Safran-Fäden / ½ Glas Weisswein trocken / 400 g grünen Spargel, in Stücke geschnitten / 2 Hand voll Parmesan, frisch gerieben / Salz nach Geschmack / wilde Kräuter

Gekocht mit

**RIESS Kasserolle mit Deckel Ø 16 cm
Nature Green Light**



Artikelnummer: 0611-109
Erhältlich in Ø 16, 18 (Nature Green Medium),
20 cm (Nature Green Dark)
Mehr Infos unter www.riess.at

Zubereitung

1. Für das Risotto Milanese zuerst die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Rindermark ebenfalls klein schneiden. Beides in einem Topf mit Butter geben und andünsten, Reis zugeben und kurz mit rösten. Mit Wein zugeben und so lange rühren, bis er verdampft ist.
2. Die Safran-Fäden in etwas lauwarmen Wasser einlegen und zur Seite stellen. Nun den Spargel von den holzigen Enden befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die Suppe aufstellen und heiß werden lassen. Dann mit dem Schöpflöffel nach und nach den Reis aufgießen, rühren bis die Körner die Flüssigkeit aufgenommen haben. So lange verfahren bis die Suppe fast gänzlich vom Reis aufgenommen wurde und alles schön schlotzig ist. Nun die Spargelstücke zugeben und die letzten 10 Minuten mit der restlichen Suppe mit rühren.
4. Zum Schluss den Safran und den frisch geriebenen Parmesan unter rühren und mit den Wildkräutern servieren.

Rezept und Foto von Eva Kamper-Grachegg
meiliabstespeis.at