

Risotto mit schwarzem Piemontreis

Zutaten für 4 Portionen :

350	g	schwarzer Piemont - Reis,
1		Zwiebel,
1	L	Fleischbrühe,
¼	L	Weißwein,
2	EL	Butter,

Zum Bestreuen :

75	g	geriebenen Parmesan,
----	---	----------------------



Unser Tipp :

Ersetzen Sie 100 g Piemontreis durch Arborio – Risotto – Reis. Dadurch wird das Risotto cremig, denn der Piemontreis ist ein Naturreis, hat die Schale (Häutchen) noch dran und wird dadurch nicht cremig.

Zubereitung :

Zwiebel fein würfeln und in einer großen Kasserolle mit Butter glasig braten, den gewaschenen Piemontreis einstreuen und rühren bis er glasig ist. Dann eine Tasse heiße Fleischbrühe und Weißwein aufgießen und weiter rühren. Sobald die Flüssigkeit fast verdampft ist, wieder Brühe aufgießen, leise köchelnd weiter garen lassen, dabei rühren. Es soll stets nur so viel Brühe im Topf sein, dass der Reis eben bedeckt ist. Nach etwa 20 Min. sollten die Reiskörner gar sein, aber noch Biss haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Risotto soll jetzt so feucht und cremig sein, dass er im Topf beim Schräg halten fließt. Von der Kochplatte nehmen und noch 1 bis 2 Min. quellen lassen.

Wir haben noch kleine Karotten und Staudensellerie – Würfel (je 50 g) zugegeben. Der schwarze Piemontreis gibt jedoch sehr viel Farbe ab – und wie man im Bild sieht, wird alles dunkel – violett.