



Vorspeise oder Hauptgang

## Risotto «Gourmet»

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

300 gr	Risottoreis
400 gr	Rosenkohl
1	Zwiebel
1 EL	Butter
2 dl	Weisswein
1	Knoblauchzehe
8 dl	Gemüsebouillon
4	mittelgrosse Marrons glacés
50 gr	Bündner Fleisch
100 gr	frisch geriebener Parmesan
1 EL	kalte Butter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Zubereitung:

Rosenkohl

Den Rosenkohl vierteln.

Butter, Zwiebel, geviertelter Rosenkohl, Reis, Weisswein

Die feingehackte Zwiebel in der Butter glasig dünsten und den Rosenkohl sowie den Reis kurz mitdünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Die Knoblauchzehe dazupressen.

Gemüsebouillon

Bei mittlerer Hitze die Bouillon – unter ständigem Rühren – nach und nach begeben.

Marrons glacés, Bündner Fleisch

Kurz bevor der Risotto gar ist, die in kleine Stücke geschnittenen Marrons glacés und das in feine Streifen geschnittene Bündner Fleisch begeben. Den Risotto kurz zugedeckt ziehen lassen, zuletzt die kalte Butter sowie den Parmesan darunterziehen und abschmecken.

In heisse Suppenteller verteilen und sofort servieren.