

10. Risotto di farro con formaggio alle erbe

Dinkelrisotto mit Kräuterkäse



2 Portionen

Zutaten:

150 Gramm Dinkelreis

150 ml Rotwein

200 Gramm Berdorfer Kräuterkäse (oder sonstiger Bergkäse mit Kräutern)

½ l Gemüsebrühe

1 Zwiebel

Olivenöl

Zubereitung:

1. Zwiebel klein schneiden und im heißen Öl braten.
2. Dinkelreis hinzufügen, umrühren, Wein dazu gießen und ganz einkochen lassen.
3. Brühe nach und nach dazugeben und umrühren.
4. Etwa 20 Minuten köcheln lassen, zwischendurch umrühren.
5. Käse in Stücke schneiden und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. 10 Minuten ziehen lassen und servieren.

RISOTTO - Einmaleins

- 80 - 100 Gramm pro Person ergeben eine schöne Portion (falls mehrere Zutaten, weniger Reis)
- auf jeden Fall den richtigen Reis wählen (am besten italienischen Arborio oder Carnaroli)
- zuerst bereitet man den „Soffritto“: Zwiebel oder Schalotten in Butter oder Öl, dann fügt man den Reis hinzu
- dann Wein, falls vorgesehen
- heiße Brühe, nach und nach
- gut umrühren
- zum Schluss ein bisschen Butter (und Parmesankäse, falls vorgesehen) und noch einmal gut umrühren.

⇒ Der gute Risotto ist „all’onda“, d.h. er soll noch etwas Flüssigkeit haben. Wenn man den Topf schwenkt, macht er „Wellen“ („onde“ auf italienisch).

⇒ Die Phantasie kennt (fast) keine Grenzen bei den Zutaten: Pilze, Spinat, Erbsen, Paprika, Tomaten, Salsiccia (auch mit Radicchio rosso), Käse, Safran („alla Milanese“).

⇒ Falls mit Gamberetti oder Frutti di mare ohne Parmesan.