

Zwiebelrisotto

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

250 g Risotto
3 Frühlingszwiebeln
2 dl Apfelwein
700 ml Gemüsebouillon
1 EL Olivenöl
3 EL Rahm
Salz und Pfeffer nach Bedarf



Zubereitung:

1 EL Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln ca. 5 Minuten andämpfen. Die Hälfte der Zwiebeln herausnehmen und beiseitestellen.

Reis unter Rühren dünsten bis er glasig ist. 2 dl Apfelwein dazugießen und vollständig einkochen. Die Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Minuten köcheln, bis der Reis cremig und „al dente“ ist.

Beiseite gestellte Zwiebeln und Rahm darunter rühren, würzen.