MONDO ITALIANO

WAURIG

DAL 1991

RISOTTO

Risotto al Radicchio



30 Minuten / mittel / Perfekt zu Rotwein

Das Risotto al Radicchio ist ein bekanntes Gericht aus dem Piemont. Es eignet sich besonders gut in der kälteren Jahreszeit.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Arborio Reis
1 halber Radicchio Kopf
150 g Provolone Mild
30-50 g Rosinen
15 g Pinienkerne
70 g Guanciale
50 ml Weißwein
50 ml Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG

Den Reis mit etwas Olivenöl anbraten lassen und dann nach und nach mit Weißwein ablöschen. Pro Kelle ungefähr 50 ml. Den Reis anrühren aber noch nicht würzen. Den Radicchio in Streifen schneiden und dem Risotto hinzufügen. Nun mit Gemüsebrühe nach und nach auffüllen damit der Reis die Feuchtigkeit aufsaugt. Den Guanciale in Würfel oder Scheiben schneiden und kurz in der Pfanne anbraten. Das Risotto mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, aber Achtung der Guanciale ist selbst salzig. Die Rosinen hinzufügen und die Pinienkerne unterrühren bis das Risotto seine Cremigkeit erreicht hat. Den geriebenen Provolone hinzufügen und eine Kelle Brühe dazugeben. Das ganze unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Den Guanciale ganz zum Schluss hinzugeben. Das fertige Risotto auf einen Teller servieren mit etwas Radicchio, Provolone und Guanciale dekorieren und Genießen!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Arborio Reis von Scotti, Provolone mild von Auricchio, Guanciale von Rovagnati

BUONO APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte