MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

RISOTTO

# Risotto al tartufo nero e parmigiano



**45 Minuten / Leicht / Trüffelsaison**

Unser Lieblingsgericht für den Herbst ist ein feines Trüffel-Risotto mit schwarzem Herbsttrüffel als Hauptakteur. Der Herbsttrüffel betört durch sein kräftiges und angenehmes Aroma. Außerdem kann er als pilzig und nussig beschrieben werden. Er eignet sich für nahezu alle Speisen von fein aromatisierten, leichten Gerichten bis hin zu herzhaften und deftigen Mahlzeiten. Das Trüffelrisotto ist auf jeden Fall ein würdiger Vertreter der Herbst- & Trüffelsaison.

**ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:**

2 Schalotten
50 g Butter
250 ml trockener Weißwein
250 g Risotto Reis
800 ml Gemüsebrühe
100 g Parmigiano Reggiano
Salz, Pfeffer
20 g frischer schwarze Trüffel

**ZUBEREITUNG**

Zuerst werden die Schalotten geschält und in kleine Würfel geschnitten und diese dann in der zerlassenen Butter angedünstet bis sie glasig sind. Etwas Wein eingießen und aufkochen lassen, danach den Reis hinzugeben, unterrühren und zwei Minuten aufkochen lassen. Dann den restlichen Wein dazu geben und fast vollständig einkochen lassen. Im nächsten Schritt einen Teil der Gemüsebrühe hinzugeben, unterrühren und weiter köcheln lassen, bis der Reis die Brühe aufgesogen hat. Diesen Schritt wiederholen bis die restliche Brühe komplett aufgenommen wurde. Den Parmigiano Reggiano reiben und in das fast fertige Risotto einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das fertige Risotto wird vorzugsweise auf vorgewärmten Tellern angerichtet und mit dem restlichen Parmesan sowie dem delikaten Trüffel perfektioniert. Buon Appetitio!

**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN**

Arborio Riso per Risotto von Scotti, Parmigiano Reggiano Montagna ca. 300 g - 24 Monate von Montanari Gruzza, frische schwarze Herbsttrüffel

**BUON APPETITO!**

**Weitere Rezepte auf** waurig.com/rezepte