

Rotweinrisotto

125 g Risottoreis (Arborio)
1 Zwiebel, fein geschnitten
ca. 1/2l Rinderbrühe
100 ml trockener Rotwein
25 g Butter
2-4 Artischocken
1 Zitrone
1 EL Petersilie, fein geschnitten
3 - 5 EL Parmesan, frisch gerieben
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln mit dem Reis in Olivenöl anschwitzen bis der Reis glasig ist. Mit Rotwein und etwas Brühe aufgießen und unter ständigem Rühren (mit einer Holzspachtel) etwa 15-18 Minuten köcheln lassen. Wenn das Risotto zu dick wird, wieder Rotwein und Brühe zugeben.

Gegen Ende der Kochzeit, etwa nach 15 Minuten, den Parmesan zugeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Wenn der Reis al dente ist, die Butter unterrühren. Das Risotto soll noch leicht flüssig sein.

In der Zwischenzeit die Artischocken schälen und von dem inneren Flaum befreien und mit Zitronensaft einreiben. Kurz vor dem Servieren die Artischocken in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Salzen und pfeffern. Die Artischocken über das Risotto geben und mit Petersilie bestreuen.

Hier findet ihr allgemeine Infos zum Risotto.