Artikel vom 04.04.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 22:48 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/baerlauch-risotto

Bärlauch-Risotto



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Personen):

circa 1 l Gemüsebrühe,

1 Gemüsezwiebel,

1 EL Öl,

250 g Risotto-Reis,

75 ml trockener Weißwein,

100 g Parmesan,

2 EL Butter,

Salz,

Pfeffer,

2 bis 3 Bund Bärlauch.

Zubereitung: Die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen lassen und dann warmhalten. In einem großen Topf das Öl erhitzen, die gewürfelte Zwiebel darin anschwitzen, dann den Reis zugeben und unter Rühren glasig werden lassen. Dann mit dem Wein ablöschen und kräftig rühren. Von der Gemüsebrühe immer wieder eine Kelle zum köchelnden Reis geben und umrühren, bis der Reis nur noch einen leichten Biss hat. Den Parmesan reiben und etwas für die Dekoration zur Seite stellen. Den Rest mit der Butter unter den fertigen Reis rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Bärlauch waschen und in feine Streifen schneiden, unter das Risotto rühren und mit dem übrigen Parmesan bestreut servieren.