Artikel vom 15.10.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 05:32 Uhr

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

Rote-Trauben-Risotto



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 3 Hauptgang- oder 6 Vorspeisenportionen):

100 bis 200 g Baconscheiben

3 EL Olivenöl

2 mittelgroße rote Zwiebeln

1 TL flüssiger Honig

1 kleine Gemüsezwiebel

1 bis 2 Knoblauchzehen

400 g Risottoreis

100 ml trockener Rotwein

1,5 l Gemüsebrühe

5 gehäufte EL geriebener Parmesan

30 g Butter

circa 30 rote Trauben

¼ Bund Schnittlauch

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Den Bacon in etwa 3 cm breite Stücke schneiden und diese in 1 L Öl knusprig braten, dann aus dem Topf nehmen und im verbleibenden Öl die in halbe Ringe geschnittenen roten Zwiebeln glasig ziehen lassen. Die Zwiebeln ebenfalls aus dem Topf nehmen und mit dem Honig beträufeln. Das übrige Öl in den Topf geben und darin die fein gewürfelten Gemüsezwiebeln anschwitzen, nach etwa 2 Minten den Knoblauch hineinpressen. Nach weiteren 2 Minuten den Risottoreis zugeben und so lange anschwitzen lassen, bis die Körner etwas glasig werden. Mit Rotwein ablöschen und diesen einreduzieren lassen, bis er fast völlig vom Reis aufgesaugt ist. Nun nach und nach unter Rühren heiße Gemüsebrühe zugeben und immer wieder einkochen lassen, bis der Reis nach Wunsch gegart ist. Inzwischen die Trauben und den Schnittlauch waschen und abtrocknen, die Trauben halbieren, den Schnittlauch in Ringe schneiden. Zum Ende der Kochzeit Butter und den Großteil des Parmesans zum Reis geben, diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Traubenhälften, die Zwiebelringe und den Bacon unterheben. Mit Schnittlauch und etwas Parmesan dekoriert servieren.

Kathrin Fries