

Pilz-Risotto

Zutaten, die du noch brauchst:

- 1 Esslöffel Butter, 1 Zwiebel (fein gehackt)*
- 2 dl Weisswein, ca. 7-8 dl Wasser (heiss), wenig Pfeffer*
- 50 g geriebener Parmesan und 2 EL Rahm*

Zubereitung

- 1) Butter in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebel darin dünsten*
- 2) Unsere Risottomischung begeben und so lange rühren bis der Reis glasig ist.*
- 3) Ablöschen mit Weisswein und etwas einkochen lassen.*
- 4) Immer wieder etwas Wasser begeben und unter fleissigem Rühren köcheln lassen.*
- 5) Sobald der Risotto al dente ist, mit wenig Pfeffer würzen (1 EL Gemüsebouillon ist schon drin.)*
- 6) Das Risotto mit Parmesan und Rahm verfeinern.*

Apfel-Risotto

Zutaten, die du noch brauchst sind:

- 1 Esslöffel Butter, 1 Zwiebel (fein gehackt)*
- 2 dl Weisswein, ca 7-8 dl Wasser (heiss), etwas Pfeffer*
- 50 g Parmesan (gerieben) und 2 Esslöffel Rahm*

Zubereitung

- 1) Butter in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebel darin dünsten*
- 2) Unsere Risottomischung begeben und so lange rühren bis der Reis glasig ist.*
- 3) Ablöschen mit Weisswein und etwas einkochen lassen.*
- 4) Immer wieder etwas Wasser begeben und unter fleissigem Rühren köcheln lassen.*
- 5) Sobald der Risotto al dente ist, mit wenig Pfeffer würzen (1 EL Gemüsebouillon ist schon drin und 3/4 Currygewürz)*
- 6) Das Risotto mit Parmesan und Rahm verfeinern.*