

Frisch gekocht
Freitag, 21. Oktober 2016



Rezept von Andreas Wojta

Risotto Carbonara

25 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

300 g Risottoreis (Arborio oder Carnaroli), 3 Schalotten (klein geschnitten), 2 Knoblauchzehen (klein geschnitten), 150 g Bauchspeck (klein geschnitten), 1/4 l Weißwein, 1/2 l Hühnersuppe, 4 Eidotter, 1/8 l Obers (halbsteif geschlagen), reichlich frisch geriebener Parmesan, Salz, Olivenöl.

Zubereitung

Schalotten, Knoblauch und Bauchspeck in etwas Olivenöl anrösten. Risottoreis zufügen, durchrühren und mit Weißwein ablöschen.

Immer wieder etwas Hühnersuppe zugießen, dabei öfters rühren. Das Risotto bissfest weich dünsten (dauert 15 bis 20 Minuten).

Vor dem Servieren das halbsteif geschlagene Obers unterziehen und mit Salz abschmecken.

In tiefen Tellern anrichten, mit jeweils einem Eidotter und reich frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Variante mit Einkorn:

Zutaten für 4 Personen: 300 g Einkorn-Reis, 3 Schalotten (klein geschnitten), 2 Knoblauchzehen (klein geschnitten), 150 g Bauchspeck (klein geschnitten), 1/4 l Weißwein, 1/2 l Hühnersuppe, 4 Eidotter, 1/8 l Obers (halbsteif geschlagen), reichlich frisch geriebener Parmesan, Salz, Olivenöl.

Zubereitung: Schalotten, Knoblauch und Bauchspeck in etwas Olivenöl anrösten. Einkorn-Reis zufügen, durchrühren und mit Weißwein ablöschen. Hühnersuppe zugießen und den Reis bissfest weich dünsten (dauert 15 bis 20 Minuten). Vor dem Servieren das halbsteif geschlagene Obers unterziehen und mit Salz abschmecken.

In tiefen Tellern anrichten, mit jeweils einem Eidotter und reich frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren.