

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Alpenrisotto

Zutaten

(4 Personen)

- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- Olivenöl
- 320-400 g Risottoreis
- 1 Schuss Weißwein
- etwas Suppe
- 100 g Bratenspeck, in etwa 2 mm dünne Scheiben geschnitten
- 4 EL Karottenwürfel
- 4 EL Knollenselleriewürfel
- 4 EL Bauchspeck, gewürfelt
- Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Butter

Quelle: ORF extra

- 4 EL geriebener Bergkäse
- 4 EL geriebener Parmesan
- getrocknete essbare Blüten zum Garnieren

Zubereitung

Zwiebel in einer großen Pfanne in Olivenöl glasig anschwitzen, dann den Reis begeben und ebenfalls glasig rösten, anschließend mit Wein und etwas Suppe löschen.

Während das Risotto vor sich hinköchelt, die Bratenspeckscheiben in einer zweiten Pfanne in Olivenöl braten. Danach herausnehmen und im Bratensatz gewürfelten Bauchspeck, Karotten- und Selleriewürfel anbraten, dabei mit Kümmel würzen, gut anrösten und zuletzt mit ein wenig Suppe ablöschen und bissfest garen.

Das Gemüse gut mit dem fertigen Reis vermischen.

Das Alpenrisotto salzen, pfeffern und mit Butter, Bergkäse und Parmesan vollenden. Das Risotto anrichten und mit Bratenspeck und getrockneten Blüten garnieren.