

Hauptgang Surf and Turf

Rezeptteil 2 von 4 Graupenrisotto

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
150 g	Weizengraupen aus Hartweizen
1/2 Bd	Frühlingszwiebeln
25 g	getrocknete Pilze
50 ml	Weißwein
600 ml	Gemüsebrühe
30 g	Parmesan
60 g	Butter
1 kl	Zwiebel
1	Knoblauchzehe

Vorbereitung

1. Die getrockneten Pilze abspülen und in heißem Wasser einweichen. Durch ein Sieb gießen, das Wasser aufheben und die Pilze mundgerecht schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 6: In einem großen Topf die Graupen zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch in 2 EL Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen verkochen. Den Sud der Pilze hinzu und wiederum einkochen. Mit Brühe weiter so verfahren, bis die Graupen die gewünschte Konsistenz haben. Vom Kochfeld nehmen und die Butter sowie den Parmesan vorsichtig unterheben (nicht die Körner zerstören), bis das Risotto eine cremige Konsistenz hat. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.