

Dessert Süßes Risotto / Nektarine / Erbeerkompott
Rezeptteil 1 von 4 Süßes Risotto

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
125 g	Milchreis
500 ml	Milch
1	Birne - fest
50 ml	Weißwein
25 g	Butter
50 g	Zucker
	Salz

Vorbereitung

1. Birne fein würfeln.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 6: In einem großen Topf den Milchreis zusammen mit Birnenwürfeln und Zucker in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen verkochen. Nun wie bei einem klassischen Risotto immer wieder Milch dazu geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Der Reis sollte noch etwas Biss haben, das Risotto so flüssig sein, das es gerade auseinander läuft.