

Risotto al Cerasuolo

Rezept von Planeta für 4-6 Personen

400 g Carnaroli-Risotto-Reis

(am besten von der Riseria Ferron)

1 l Cerasuolo di Vittoria

2 Zwiebeln

1 Karotte

1 Stange Sellerie

150 g Parmesan

1 Nelke

2 Lorbeerblätter

1 Rosmarinzweig

50 g Butter

Olivenöl extravergine

Salz

Schwarzer Pfeffer



Erhitzen Sie den Wein in einem Topf mit einer Prise Salz, der kleingeschnittenen Karotte, Sellerie und der Nelke. Lassen Sie das Ganze etwa 20 min. köcheln.

Würfeln Sie die Zwiebel fein und schwitzen Sie sie im Olivenöl mit dem Lorbeer und dem Rosmarin an. Wenn die Zwiebel beginnt Farbe anzunehmen, die Kräuter herausnehmen und den Reis unter ständigem Rühren dazugeben, bis er beginnt glasig zu werden. Fügen Sie etwas vom warmen Wein hinzu und rühren Sie ständig um. Wenn der Wein verkocht ist, weiteren Wein hinzufügen (ohne Gemüse). Alternativ können Sie auch je zur Hälfte Wein und Gemüsebrühe verwenden.

Nach ca. 15 min., wenn der Reis noch etwas Biss hat, nehmen Sie den Topf von der Wärme, rühren die Butter und den geriebenen Parmesan unter.

Sofort servieren und nach Belieben mit etwas frisch geriebenem schwarzen Pfeffer würzen.