

Risotto „Bündner Style“

4 Personen als Hauptgericht

30 g	Olivenöl
250 g	Risottoreis, z.B. Carnaroli oder Arborio
30 g	geschälte Zwiebeln
20 g	geschälte Knoblauchzehe
200 g	Weisswein
5 dl	Gemüsebouillon
50 g	Parmesan gerieben
250 g	Krautstiel
75 g	Bündner Trockenfleisch
50 g	Butterwürfel
50 g	Mascarpone
1	Lorbeerblatt
	Salz, Pfeffer



Vorbereitung

- Geschälte Zwiebeln und Knoblauch fein hacken
- Krautstiel waschen, den weissen Teil vom grünen Teil trennen und in kleine Würfel schneiden
- den grünen Teil des Krautstiels in feine Streifen schneiden
- Bündner Trockenfleisch fein würfeln
- Gemüsebouillon aufkochen

Zubereitung

- Zwiebeln, Knoblauch und Trockenfleisch im Olivenöl bei kleiner Hitze andünsten
- Risotto dazugeben und weiter farblos dünsten
- mit Weisswein ablöschen und das Lorbeerblatt zugeben
- die Hälfte der Bouillon begeben und langsam vor sich hinköcheln lassen
- sobald der erste Teil der Bouillon verkocht ist, den weissen Teil des Krautstieles dazugeben und mitkochen lassen
- restliche Bouillon begeben und die Butter einrühren
- nun die grünen Krautstielstreifen begeben
- Risotto zur gewünschten Konsistenz garen
- mit Parmesan und Mascarpone cremig rühren
- Falls notwendig, das Gericht mit Salz und Pfeffer nachwürzen und die Konsistenz durch Zufügen von Brühe so korrigieren, dass das Risotto am Schluss sämig fließend ist

Für ein gutes Gelingen

Das Glasig-Dünsten als erster Schritt sorgt dafür, dass die Reiskörner nicht übermässig aufquillen und das Risotto nach der Zubereitung längere Zeit körnig und leicht fließend bleibt, „al onda“ (Welle), wie man in Italien sagt. Risotto nicht mit Metallkellen rühren.

Viel Spass beim Nachkochen und Geniessen!