

Aronia-Risotto

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
250 g Risottoreis (zB. Carnaroli)

2 dl Weisswein
6.5 dl Gemüsebouillon, heiss
1 EL Aronia Pulver

40 g Butter
40 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, nach Bedarf Und

So wirds gemacht:

1. Zwiebel schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel ca. 5 Min. andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
2. Wein dazugießen, unter Rühren vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, 1 EL Aronia Pulver und ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist.
3. Butter und Käse unter das Risotto mischen, würzen.

