

Met Delikat Essig

Risotto miele

Rezept

Zutaten

2	Schalotten
2 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
80 g	Arborio Reis
1 dl	Weisswein
5 dl	Gemüsebouillon
1 EL	Italienischer Peterli
1/2 EL	Oregano, Thymian und Rosmarin, gemischt
2 EL	Met Delikat Essig
	Gruyère Käse, gerieben (nach Wunsch)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Butter und Öl in die warme Pfanne geben.
2. Die fein gehackten Schalotten glasig dünsten.
3. Den Reis begeben und ebenfalls dünsten bis sich ein «Glas-Rand» bildet.
4. Mit dem Weisswein ablöschen, auf kleinem Feuer kochen, bis alle Flüssigkeit eingezogen ist.
5. Jetzt den Met Delikat Essig dazugeben und
6. erneut einköcheln lassen unter stetem Rühren und begeben der Bouillon.
7. Wenn der Reis zu Ihrem Geschmack gegart ist, kommen die gehackte Petersilie und die restlichen Kräuter dazu und kurz vor dem Service auch noch der Käse.

Risotto ist eine hohe Kunst und braucht viel Erfahrung, Geduld und Ausdauer in der Zubereitung. Der Honig verleiht dem Risotto eine so einzigartige Note, dass sich die ganze Arbeit in jedem Fall lohnt! Einfach mutig ausprobieren.