

WEIN MIT FREUNDEN REZEPT TIPP



Aus Folge #49 Riesling und der stille Gast

RISOTTO À LA MARTIN

Zutaten

Sonnengetrocknete Tomaten in Öl
Risottoreis „Carnaroli“ z.B.: Oryza
3 Schalottenzwiebeln
3 Knoblauchzehen
Tomatenmark
Suppengemüse (Brühe ansetzen)
Butter
Parmesan
Etwas Wein

Zubereitung

Schalottenzwiebeln und Knoblauchzehen kleinschneiden.
In einer Pfanne das Öl von den getrockneten Tomaten erhitzen. Klein geschnittene Zwiebeln und Knoblauch dazu geben und anrösten. Einen Esslöffel Tomatenmark dazu geben und schön anrösten. Alles gut umrühren, dann den Reis dazu geben und leicht mit anrösten. Alles mit einem guten Schuss Wein ablöschen. Dann eine Kelle Brühe dazu geben, rühren und einkochen lassen. Auf kleiner Hitze, immer wieder rühren und immer wieder nach Bedarf Brühe nachgießen. Wenn das Risotto bissfest ist, nochmal ein Schuss Wein dazu geben. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, Butter und etwas geriebenen Parmesan unterrühren. Getrocknete Tomaten kleingeschnitten dazu geben, alles nochmal gut umrühren und anrichten.
Vor dem Servieren noch etwas Parmesan darüber reiben.

Buon appetito!

Antonia's Weinempfehlung:
Dreissigacker Vintages Riesling Edition IV trocken BIO

