Rezept

Risotto al radicchio

Ein Rezept von Risotto al radicchio, am 28.04.2024

Zutaten

- **1** Zwiebel
- **30 g** Rindermark (aus einem Markknochen – beim Metzger nachfragen, aber wenn man keins bekommt, geht's auch ohne)
- ½ l Gemüsebrühe
- Salz
- **1** Kopf Radicchio (etwa 300 g)
- **2 EL** Butter
- **400 g** italienischer Risottoreis
- ½ l kräftiger Rotwein (original wäre es mit Barolo aus dem Piemont, aber der ist nicht gerade billig)
- **50 g** frisch geriebener Parmesan
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und ganz fein schneiden. Vom Radicchio die äußeren Blätter ablösen, den Rest vierteln, waschen und in feine Streifen schneiden.

2. Wer Rindermark bekommen hat, löst es aus dem Knochen, wenn das der Metzger noch nicht gemacht hat, und wischt es mit Küchenpapier ab, damit keine Knochensplitter mehr dran sind. Mark würfeln.

3. Im großen Topf 1 EL Butter mit dem Mark erwärmen. Zwiebel und Radicchio unterrühren und kurz andünsten. Reis dazumischen.

4. 1 Schöpfer Wein angießen und verdampfen lassen. Hitze zurückschalten, nach und nach den ganzen Wein dazugießen. Und immer schön rühren! Mindestens 20 Minuten lang.

5. Wenn der Risotto sämig ist und die Körner gar sind, aber noch bissfest, die übrige Butter und Käse unterziehen. Risotto salzen und pfeffern, im Topf auf den Tisch stellen.