

Rezept

Gorgonzola-Risotto

Ein Rezept von Gorgonzola-Risotto, am 25.05.2024

Zutaten

4 EL Butter	250 g Risotto-Reis (z. B. Vialone Nano)
etwa 1 l heiße Gemüsebrühe	2 kleine Zwiebeln
2 süßsauerliche Äpfel	frisch geriebene Muskatnuss
Salz	100 g Gorgonzola dolce
30 g frisch geriebener Parmesan (plus etwas mehr zum Servieren)	2 EL Calvados (wer mag)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. In einem großen Topf 2 EL Butter aufschäumen lassen. Den Reis zugeben und unter Rühren glasig anschwitzen. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen. Dann unter regelmäßigem Rühren immer wieder so viel von der Brühe nachgießen, dass der Reis eben davon bedeckt wird, und in etwa 20 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze weich köcheln lassen (der Risotto-Reis diktiert dem Koch, wie viel Flüssigkeit er braucht, nicht umgekehrt). Den Reis zum Ende hin immer wieder probieren.
2. Zwischendurch die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Zwiebeln hineingeben und bei mittlerer Hitze langsam bräunen. Äpfel vierteln, entkernen und schälen, dann in dünne Spalten schneiden und klein stifteln. Die Äpfel zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und mit Muskat und wenig Salz würzen. Etwa 5 Minuten mitdünsten, dann die Mischung auf dem Herd bei niedrigster Stufe warm halten.
3. Sobald der Reis nur noch ganz leicht Biss hat, den Gorgonzola und Parmesan zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Hälfte der Röstzwiebel-Apfel-Mischung einrühren und mit Calvados (wer mag) und Salz abschmecken. Der Risotto sollte eine sämige, leicht fließende Konsistenz haben, sonst noch etwas Brühe nachgießen. Auf den Tellern anrichten und mit der restlichen Röstzwiebel-Apfel-Mischung und etwas Parmesan bestreuen.