

Rezept

Kartoffelrisotto

Ein Rezept von Kartoffelrisotto, am 26.04.2024

Zutaten

900 g festkochende Kartoffeln	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian
80 g Butter	Salz
100 ml trockener Weißwein (ersatzweise 90 ml Apfelsaft und 1 EL Weißweinessig)	300 ml Geflügelfond (aus dem Glas)
1 Bio-Zitrone	50 g Parmesan
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln.
2. In einem Topf 50 g Butter zerlassen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln und Knoblauch hinzufügen, kurz mitdünsten und leicht salzen. Mit Wein ablöschen, kurz einkochen lassen, die Brühe angießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 20-30 Min. köcheln. Thymian nach 10 Min. in den Topf geben.
3. Parmesan grob reiben. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, 1 TL Schale fein abreiben und den Saft einer Zitronenhälfte auspressen. Thymian aus dem Topf entfernen. Restliche Butter, Käse und Zitronenschale unter die Kartoffeln rühren, dann etwas anstampfen. Mit Muskatnuss, ein paar Spritzern Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.