

Rezept

Risotto mit Kräuter-Kaninchen

Ein Rezept von Risotto mit Kräuter-Kaninchen, am 06.05.2024

Zutaten

300 g Kaninchenfilet (ersatzweise Hähnchenbrustfilet)	1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Thymian, Oregano, Basilikum)
2 EL Olivenöl	ca. 1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe (Instant)
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 EL Butter	400 g Risotto-Reis (z. B. Arborio, Carnaroli, Vialone nano)
100 ml Weißwein	Salz
Pfeffer	50 g frisch geriebener Pecorino oder Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Kaninchenfilet ohne Häute und Sehnen in dünne Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen fein hacken, mit dem Öl vermischen. Fleisch in den Kräutern wenden, abgedeckt 4-5 Std. im Kühlschrank marinieren.
2. Dann die Brühe erhitzen. Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und durchpressen. 2 EL Butter in einem großen Topf zerlassen. Zwiebeln, Knoblauch und Reis darin unter Rühren glasig braten. Mit Wein ablöschen und bei starker Hitze einkochen lassen.
3. Zwei Schöpfkellen Brühe angießen und den Risotto bei mittlerer Hitze offen 20-30 Min. garen, bis der Reis gequollen, aber noch bissfest ist. Dabei häufig umrühren und immer wieder etwas Brühe nachgießen.
4. Kurz vor Garzeitende das Fleisch salzen, pfeffern und in einer Pfanne bei starker Hitze anbraten. Dann unter den Risotto rühren, ganz kurz mitgaren. Übrige Butter und den Käse untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.