

Rezept

Risotto mit Radicchio und Speck

Ein Rezept von Risotto mit Radicchio und Speck, am 24.01.2025

Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kleine Zwiebel | 75 g durchwachsener geräucherter Speck |
| 60 g kalte Butter | 5 Stängel Petersilie |
| 350 g Radicchio (vorzugsweise eine leicht bittere Sorte, z.B. radicchio trevisano) | Salz |
| etwa $\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe | Pfeffer, frisch gemahlen |
| 250 g Risottoreis (z.B. Vialone Nano) | 2 EL Olivenöl |
| Parmesan nach Geschmack | 1/8 l Rotwein |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln, den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden. Beides zusammen in einer Pfanne in 40 g Butter anschwitzen.
2. Petersilie waschen, trockentupfen, die Blättchen fein hacken. Radicchio waschen, putzen und fein schneiden, mit der Petersilie zur Zwiebelmischung geben, umrühren und bei milder Hitze etwa 15 Min. zugedeckt dünsten. Salzen und pfeffern.
3. Die Fleischbrühe in einem Topf zum Sieden bringen. In einem zweiten großen Topf das Olivenöl erhitzen, den Reis darin unter Rühren glasig andünsten. Mit Rotwein ablöschen, diesen verdampfen lassen.
4. Nach und nach unter weiterem Rühren immer so viel heiße Brühe angießen, wie der Reis aufnehmen kann. Den Reis auf diese Weise garen, bis er schön cremig, aber noch bissfest ist.
5. Die Radicchiomischung zum Reis geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restliche Butter in Stückchen unterrühren. Den Käse getrennt dazureichen.