

Rezept

Schokoladen-Risotto mit Karamellsauce

Ein Rezept von Schokoladen-Risotto mit Karamellsauce, am 17.04.2024

Zutaten

30 g Butter	60 g Zucker
100 g Sahne	2 EL Orangensaft
Salz	500 ml Vollmilch
125 g Risottoreis	50 g Zartbitter-Schokolade
2 EL Waldbeerkonfitüre (oder nach Belieben eine andere Sorte)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für die Karamellsauce die Butter in kleine Würfel schneiden. Den Zucker gleichmäßig in einem breiten Topf verteilen und bei mittlerer Hitze ohne umzurühren erhitzen, bis er flüssig und goldbraun wird. Dann sofort 20 g Butter einrühren. 4 EL Sahne und Orangensaft zugeben und alles unter Rühren köcheln lassen, bis sich die Zuckerklümpchen aufgelöst haben. 1 Prise Salz unterrühren und die Karamellsauce abkühlen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen und kalt stellen.
2. Die Milch mit 1 Prise Salz aufkochen. Dann den Risottoreis einrühren und unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze 20-25 Min. garen, bis er weich ist, aber noch Biss hat. In dieser Zeit die Schokolade fein hacken, mit den übrigen 10 g Butter unter den Reis rühren und darin schmelzen.
3. Das Risotto in Schalen füllen und die Schlagsahne unterrühren. Mit Karamellsauce und Konfitüre servieren.