

Rezept

Toskanareis

Ein Rezept von Toskanareis, am 26.04.2024

Zutaten

1 kleine Zwiebel	je 50 g Möhre und Stangensellerie
3 EL Olivenöl	200 g Risottoreis (z.B. Carnaroli)
etwa $\frac{3}{4}$ l kochend heiße Fleischbrühe	je 80 g Hähnchen- und Kalbsleber, geputzt
30-40 g kalte Butter	100 g Rinderhackfleisch
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gerieben	1 EL Tomatenmark
75 ml Rotwein (z.B. Chianti)	Parmesan, frisch gerieben, nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln, Möhre und Sellerie waschen, putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Möhren und Sellerie darin hellbraun anbraten. Den Reis hinzufügen und unter Rühren glasig dünsten, aber keine Farbe annehmen lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren portionsweise heiße Brühe zugießen und den Reis auf diese Weise bissfest garen – das dauert je nach Reissorte 20-25 Min.

3. In der Zwischenzeit Hähnchen- und Kalbsleber in kleine Würfel schneiden. 20 g Butter in einer Pfanne zerlassen und das Hackfleisch darin bei mittlerer Hitze anbraten. Lebern hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Tomatenmark unterrühren, mit dem Wein ablöschen und alles etwas einkochen lassen.

4. Wenn der Reis fertig ist, die Lebermischung unterrühren, den Risotto von der Kochstelle nehmen und mit kalten Butterstückchen binden. Den Risotto vor dem Servieren noch einige Minuten zugedeckt ruhen lassen. Nach Geschmack mit Parmesan bestreuen.