

Rezept

# Winterliches Risotto

Ein Rezept von Winterliches Risotto, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> Rosenkohl	Salz
Pfeffer	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>100 g</b> geräucherter, durchwachsener Speck
<b>2 EL</b> Öl (z. B. Olivenöl)	<b>300 g</b> Rundkornreis (z. B. Risottoreis)
<b>150 ml</b> trockener Weißwein	gut $\frac{3}{4}$ l heiße Fleischbrühe
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	<b>50 g</b> Sahneschmelzkäse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Rosenkohl putzen, waschen und die Röschen halbieren. In kochendem Salzwasser 15 Min. garen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Beides fein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Den Speck darin knusprig auslassen und herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch im heißen Speckfett kurz andünsten. Den Reis dazugeben und unter Rühren glasig dünsten. Mit Wein und etwas Brühe ablöschen. Restliche Brühe nach und nach angießen, dabei regelmäßig umrühren. Den Reis so in 35-40 Min. garen.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Rosenkohl abgießen. Schmelzkäse und Petersilie unter den fertigen Reis rühren. Rosenkohl und Speck vorsichtig unter den Reis heben und darin erhitzen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.