

Tessiner Risotto

von Matteo Delucchi

Mengen für 10 Personen

Tessiner Risotto (ohne Hackfleisch)

15 g Oregano	Zweige
10 g Salbeiblätter	Stück
5.0 g Zwiebeln	Stück
5.0 Stück Knoblauchzehen	Oregano und Salbei fein hacken. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken.
7.5 cl Öl	
5.0 dl Rotwein	
800 g Risottoreis	Öl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Reis und Hackfleisch beifügen und unter Wenden mitrösten. Mit Wein ablöschen und diesen unter Rühren vollständig einkochen lassen.
1.3 Liter Bouillon (flüssig)	Die Hälfte der Bouillon dazugießen. Auf kleinem Feuer und unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis sie vom Reis fast vollständig aufgenommen ist. Dann restliche Bouillon beifügen. Tomaten und Kräuter untermischen. Weiter köcheln lassen, bis er bissfest ist. Falls nötig Bouillon nachgiessen.
250 g Parmesan	Käse untermischen und evtl. mit etwas Grappa parfümieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.