



Riso Nero mit Käsetrio

Zutaten für 4 Portionen:

120 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl (vom guten)
250 g Riso Nero Integrale
Salz
Pfeffer frisch gemahlen
100 ml Weißwein (trocken)
500 ml heiße Gemüsebrühe
50 g Parmesan
60 g junger Gruyère-Käse
60 g Gorgonzola
optional:
1 kleine Birne fein gewürfelt
1 TL Williams Christ Edelbrand

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch pellen, fein würfeln und in einem Topf im heißen Öl anschwitzen. Den Reis zugeben und glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen und 50 ml Brühe zugeben.

Den Reis bei milder Hitze unter Rühren schmoren, bis alle Flüssigkeit aufgesaugt ist. Restliche Brühe zugießen und unter gelegentlichem Rühren weiter schmoren, bis die Flüssigkeit verbraucht und der Reis bissfest gar ist (etwa 40-45 Minuten!).

Inzwischen die Birne mit einem scharfen Messer rundum vom Kerngehäuse schneiden und fein würfeln. Den Parmesan reiben, den Gruyère und Gorgonzola in kleine Würfel schneiden und 2 Minuten vor Ende der Garzeit mit den Birnenwürfeln zum Risotto geben und unter Rühren schmelzen. Mit Salz, Pfeffer und Birnenschnaps würzen.

Info:

Der schwarze Reis hat eine längere Garzeit (ca. 40 Minuten) und trotzdem noch einen kräftigen Biss, er zeichnet sich durch sein einzigartiges Aroma aus.