

Risotto mit Erbsen

Zutaten:

350 g Risottoreis
3 Knoblauchzehen
300 g Erbsen (Tiefkühlkost)
1 Zwiebel
100 ml Rotwein
900 ml Fleischbrühe
4 EL Parmesan
80 g gekochter Schinken
2 EL Olivenöl
50 g Butter
2 EL Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Knoblauch, Zwiebel und Schinken klein schneiden.
- Alles im Öl und in der Butter glasig dünsten.
- Den Reis dazugeben und gut im Bratfett wenden.
- Die Hälfte der heißen Brühe zugießen.
- Bei kleiner Hitze garen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist.
- Dabei immer wieder umrühren!!!
- Nach und nach den Rotwein und die restliche Brühe zugeben.
- Nicht vergessen, immer wieder umrühren!!!
- Wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist die Erbsen unterrühren.
- Risotto salzen und pfeffern.
- Vor dem Servieren den Parmesan unterrühren.
- Zum Schluss die Petersilie überstreuen.

Das große Geheimnis der Risottozubereitung ist das ständige Umrühren, damit nichts anbrennt und die Feuchtigkeit besser verkochen kann.