

Erdbeerrisotto



Zutaten

300 g Erdbeeren
1 Stück Zwiebel, oder kleine Schalotte
2 Esslöffel Butter
250 g Risottoreis
1.5 dl Rotwein
7 dl Hühnerbouillon
3 Esslöffel Doppelrahm
3 Esslöffel Parmesan, frisch gerieben
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Erdbeeren waschen und rüsten. Die Hälfte der Beeren in feine Scheiben schneiden, restliche Beeren je nach Grösse vierteln oder sechsteln.
2. Die Schalotte oder Zwiebel schälen und fein hacken.
3. In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Schalotte oder Zwiebel darin andünsten. Dann den Reis beifügen und kurz mitrösten. Die fein gescheibelten Erdbeeren dazugeben und kurz mitrühren, bis sie leicht musig werden. Dann den Wein beifügen und unter Rühren einkochen lassen.

4. Nun $\frac{1}{3}$ der Bouillon dazugießen und alles wieder unter Rühren vom Reis aufnehmen lassen. Erst dann den 2. Drittel Bouillon beifügen und nur noch unter gelegentlichem Umrühren wieder vom Reis absorbieren lassen.
5. Mit dem letzten Drittel Bouillon die restlichen Erdbeeren beifügen und alles noch so lange leise kochen lassen, bis der Risotto bissfest ist; er soll in der Konsistenz sehr feucht, fast suppig sein. Dann den Doppelrahm und den Parmesan unterrühren und den Reis mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer sowie wenn nötig Salz abschmecken. Den Risotto sofort servieren.