



Risotto bolognese

Fleisch

Olivenöl zum Anbraten

300 g gehacktes Rindfleisch

0.25 TL Salz

wenig Pfeffer

in einer Bratpfanne heiss werden lassen

portionenweise anbraten, herausnehmen

würzen, zugedeckt beiseite stellen

Risotto

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Rüebli, in Würfeli

100 g Sellerie, in Würfeli

3 EL Tomatenpüree

350 g Risottoreis (z. B. Vialone)

2 dl Rotwein (z. B. Chianti)

beiseite gestelltes Hackfleisch

1 EL Oreganoblättchen, fein gehackt

ca.1 l Fleischbouillon, heiss

in einer Pfanne warm werden lassen

andämpfen

ca. 5 Min. mitdämpfen

beigeben, weiterdämpfen

unter Rühren dünsten, bis er glasig ist

dazugiessen, vollständig einkochen

beigeben, mischen

unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist, Pfanne von der Platte nehmen

50 g geriebener Parmesan

nach Bedarf Salz salzen

darunter mischen