



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

RISOTTO

2 Schulotten
320 g Risottoreis
trockener Weisswein
Herbumare Original
400 g Runden (gekocht)
Olivenöl
4 dl Rundensuft
4 dl Gemüsebouillon
50 g Parmesan
½ Zitrone (Suft)
1 Stück Butter

Schulotten und Knoblauch schülen und klein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Risotto-Reis begeben und glusig dünsten.

Mit einem guten Schluck Weisswein ablöschen und etwas Wasser aufgiessen. Mit Herbumare würzen.

Runden schülen und klein würfeln. Nach und nach mit Rundensuft aufgiessen und unter ständigem Umrühren weich guren.

Rundenwürfel begeben. Parmesan hobeln, Risotto vom Herd nehmen und Parmesan unterheben.

Mit Zitronensuft abschmecken. Mit einem Stück Butter abbinden. Risotto auf Tellern unrichten und mit Zwiebelsalsa und frittiertem Rucola garnieren.

Menü Randen RISOTTO

Die Rande als Super-Geschmacks-Booster im italienischen Klassiker

für 4 Personen

ZWIEBEL PÜREE

6 grosse Zwiebeln
Olivenöl
Salz
1 Zitrone (Suft)

Ofen auf 200°C vorheizen (Umluft). Zwiebeln ungeschält auf ein Backblech geben und mit Olivenöl beträufeln.

Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen, bis die Zwiebeln sehr weich sein.

Zwiebeln halbieren, Inneres aus der Schale lösen und in den Mixbecher geben.

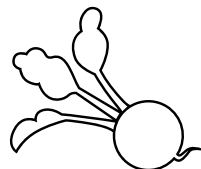
Auf der höchsten Stufe fein pürieren, bis die Masse schön hell ist. Mit Olivenöl, Zitronensuft und Salz abschmecken.

Tipp

Die Zwiebelsalsa lässt sich im Kühlschrank ein paar Tage aufbewahren

RANDEN

Rübe mit natürlichem roten Farbstoff (Betanin)



FRITTIERTER RUCOLA

etwas Rucola

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rucola portionenweise kurz ausfrittieren

Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Mit wenig Salz würzen.



mehr unter

Schudel on the Rocks.ch