



## Randenrisotto mit Sauerrahm

Die kräftige, dunkelrote Farbe stammt nicht nur von der Rande, sondern nicht minder vom dunklen, italienischen Rotwein (Montepulciano d'Abruzzo). Auch geschmacklich prägt der Rotwein diesen rustikalen Risotto und unterstützt den erdigen Charakter der Rande. Ein grosszügiger Klacks Sauerrahm, der auf den angerichteten Risotto gegeben wird, liefert als Kontrast eine schöne Frische dazu und er zerfliesst auf dem heissen Risotto und macht ihn zu einem ganz schön sämigen Genuss.

### Zutaten (2 Portionen)

180g	Carnaroli-Reis
150g	Rande gekocht
1dl	kräftiger Rotwein
4-5dl	Gemüsebouillon
1	kleine Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen
30g	Parmesan gerieben
50g	Butter
2El	Sauerrahm (à ca. 30g)

### Zubereitung

Rande schälen und in kleine, längliche Stücke schneiden.

Zwiebel hacken und in 20g Butter bei mässiger Hitze kurz andünsten. Reis zugeben und mitdünsten. Dabei gut verrühren, bis der Reis glasig wird. Mit Rotwein ablöschen, fein gehackter Knoblauch zugeben und einkochen lassen bis der Rotwein fast ganz eingekocht ist.

Bouillon kurz aufkochen und portionenweise (ca. 3-4 mal) in den Risotto einrühren, jedesmal bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen. Risotto häufig umrühren, damit

er sich nicht am Pfannenboden ansetzt. Nach ca. 10 Minuten, oder zweimaliger Bouillon-Zugabe, Rande zugeben und mitkochen bis der Risotto al dente ist, was nach 20-30 Minuten der Fall ist.

Restliche Butter (ca. 30g) und den geriebenen Parmesan einrühren. Eventuell noch etwas Bouillon dazugießen, damit der Risotto so ganz leicht fließt.

Risotto anrichten und einen gut gehäuften Esslöffel Sauerrahm darauf geben.



