Risotto al Ragù tipo bolognese - Risotto mit Hackfleisch

Ein Risotto als Alternative zu den berühmten Tagliatelle alla bolognese ist ebenfalls ein einfaches, gutes Gericht, und nur ein wenig aufwändiger bei der Zubereitung. Die Sauce schmeckt auch gut, wenn sie nicht stundenlang gekocht wird.
Es ist eine gute Idee, eine Bolognese in grösserer Menge zuzubereiten und auf Vorrat portionenweise einzufrieren. So zaubert man auch mal ohne Pasta eine schnelle Mahlzeit auf den Tisch.

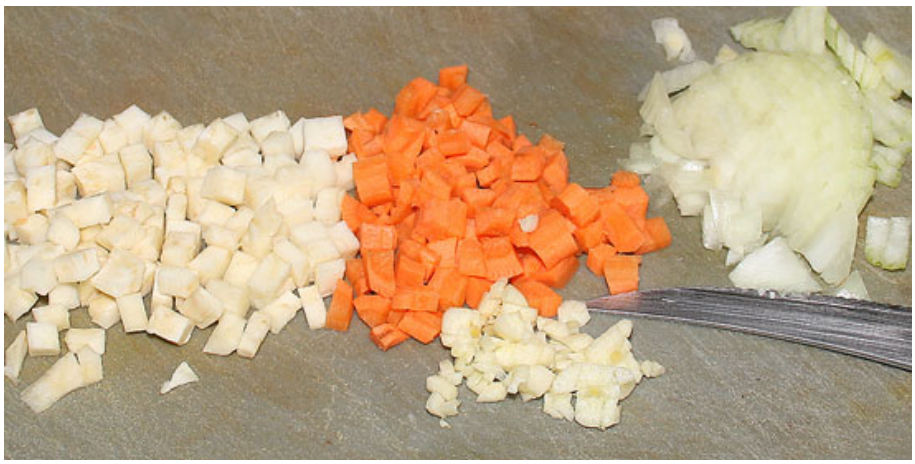
Zutaten (2 Portionen)

120g	Carnaroli-Reis
30g	Zwiebel
1dl	Weisswein
~6dl	Hühnerbouillon
40g	Erbsen aufgetaut
30g	Tafelbutter
30g	Parmesan gerieben
2El	Olivenöl
120g	Hackfleisch gemischt
30g	Zwiebel
40g	Rüebli
40g	Sellerie
1Tl	Tomatenpüree
1dl	Passata di Pomodoro
1	Knoblauchzehe
1dl	Hühnerbouillon
1Tl	Herbes de provençe
1	Prise Zucker
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Bolognese:
Zwiebel und Knoblauch hacken. Sellerie und Rüebli klein würfeln. Alles zusammen in die sehr heisse Bratbutter geben, sogleich das Hackfleisch klümpchenweise zugeben. 3-4 Minuten braten lassen, ohne zu rühren. Wenden und 2-3 Minuten weiterbraten. Grössere Mengen portionenweise anbraten, damit das Hackfleisch kein Wasser zieht.

In der Mitte der Pfanne eine Fläche freischieben und das Tomatenmark zugeben, kurz anrösten und mit dem Hackfleisch vermischen. Temperatur reduzieren. Bouillon zugiessen und vermischen. Passata, Knoblauch und Herbes de provençe unterrühren. Das Hackfleisch ca. 40 Minuten köcheln lassen bis es schön weich ist. Zum Schluss mit Pfeffer und evtl. mit Zucker abschmecken.

Risotto:
Hühnerbouillon aufkochen und warm halten.

Zwiebel hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Reis zugeben und vermischen, bis auch er glasig ist. Weisswein zugiessen und fast ganz einkochen lassen. Hühnerbouillon portionenweise zugiessen, immer soviel, damit der Reis knapp bedeckt ist. Jedesmal fast ganz einkochen lassen. Sobald der Reis fast gar und noch leicht flüssig ist (ca. 20 Minuten), die Erbsen zugeben und 5 Minuten mitgaren. Parmesan und die Tafelbutter in den Risotto einrühren. Bolognese zugeben und vermischen. Nochmals heiss werden lassen.