



Benötigte Zutaten

| | |
|--------|---|
| 2 | Zwiebeln (klein) |
| 3 EL | Olivenöl |
| 4 EL | Premium Schlagobers |
| 300 g | Risottoreis |
| 150 ml | Weißwein (z. B. Riesling oder Grüner Veltliner) |
| 750 ml | Gemüsebrühe (eventuell auch etwas mehr) |
| 125 g | Original Bergkäse (gerieben) |
| | Salz, Pfeffer |
| | Muskat (geriebn) |
| 100 g | Premium Teebutter |
| 1 | Birne |
| | Rucola - Blätter (optional) |
| | Chiasamen (optional) |

Bergkäse Risotto mit karamellisierten Birnen

von Tatjana Kreuzmayr

Anleitung

Bergkäse-Risotto

1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Olivenöl in einem hohen Topf erhitzen, Zwiebel zugeben und glasig andünsten.
3. Den Risotto Reis hinzugeben und kurz mit andünsten.
4. Anschließend den Weißwein zugeben und auf hoher Hitze und unter Rühren für 2 Minuten köcheln lassen.
5. Die Hitze auf Medium regulieren, einen guten Teil der Gemüsebrühe angießen und ab nun den Reis unter Rühren und Nachgießen von Brühe ca. 15-18 Minuten köcheln lassen. Dabei darauf achten, dass das Risotto immer genug Flüssigkeit hat und nicht zu trocken wird. Daher etwas mehr Brühe bereit stellen, falls mehr Flüssigkeit eingearbeitet werden soll. Zum Schluss der Garzeit nur noch vorsichtig nachgießen.
6. Sobald der Reis die perfekte bissfeste Konsistenz hat, die Hitze reduzieren, den geriebenen Bergkäse sowie die Butter unter den Reis rühren, sodass das Risotto seine typische cremige Konsistenz bekommt.
7. Das Risotto mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und den Schlagobers untermischen, direkt servieren.

Karamellisierte Birnen

8. Die Birnen waschen und mit einem Messer in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
9. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnenscheiben in der pfanne ganz rasch glasig andünsten
10. Mit Salz und Pfeffer würzen und bis zum servieren warmhalten



Tipp:

Wer mag, kann noch ein paar Rucolablätter und Chiasamen darüber geben.



Ein Rezept von
Tatjana Kreuzmayr