

CHAMPAGNER - RISOTTO (für 4 Personen)

1 Schalotte, 1/3 Knoblauchzehe, 3 1/2 dl Hühnerbouillon,
2 EL Olivenöl, 150 gr VIALONE-Reis, 1 dl Champagner
20 gr kalte Butter, 20 gr geriebener Parmesan, ganz
zum Schluss nochmals 1/2 dl Champagner begeben.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und ganz
fein kacken.

Die Bouillon in einer separaten Pfanne aufkochen.
Schalotte und den Knoblauch im Olivenöl auf kleinem
Feuer langsam andünsten, bis sie schön weich sind.
Den Reis begeben und 1-2 min mitdünsten.

Mit dem Champagner zweimal ablöschen und dann den
Champagner vollständig einkochen lassen.

Den Reis mit soviel Hühnerbouillon auffüllen, bis er
bedeckt ist. Langsam, bei vorsichtigem und stetigem
Rühren mit der Holzgabel, kochen lassen. Von Zeit zu
Zeit heiße Bouillon nachgießen, jedoch immer nur soviel
dass der Reis bedeckt ist.

Nach ca. 13 min. (wenn der Reis noch Biss hat) vom Feuer
nehmen und zugedeckt kurz ziehen lassen. Die sehr kalte
Butter und den Parmesan darunter mischen. Ganz zum Schluss
nochmals 1/2 dl Champagner begeben.