

Wirsing-Risotto

Zutaten

800 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe,
1 Zwiebel,
1 kleiner Wirsing,
etwas Olivenöl,
250 g Risotto-Reis,
100 ml trockener Weißwein,
100g Parmesan, grob geraspelt,
etwas Butter,
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Brühe aufkochen und warm halten. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Wirsing putzen, vierteln, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden.

Etwas Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren glasig dünsten. Wirsing und Risotto-Reis zugeben und unter Rühren einige Minuten mitdünsten.

Mit dem Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Den Reis mit der Hälfte der Brühe bedecken und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 20 Min. leicht bissfest garen, dabei nach und nach die restliche heiße Brühe dazugeben.

Am Ende der Garzeit etwas Butter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Parmesan unterheben. Sofort servieren.