

RISOTTO AUSTRIA

Der italienische Klassiker
auf österreichische Art 2.0

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
180 g Langkornreis
1 Paprika rot
1 Zwiebel
Sauerrahm
Gemüsebrühe
Paprika edelsüß
2 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
Rotwein
Kümmel gemahlen
Majoran
Lorbeerblatt
Zucker / Rohrzucker
Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Reis kochen
2. Fungi Pads grob hacken
3. In der Pfanne anbraten
4. Zwiebel und Paprika in Würfel schneiden
5. Wenn das Fungi Pad schön gebräunt ist, Zwiebel und Paprika zugeben und kurz mitdünsten
6. Knoblauch und Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten und mit 100 ml Rotwein ablöschen
7. Mit 300 ml Gemüsesuppe aufgießen
8. Reis dazugeben, würzen und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren (einkochen)
9. Zum Schluss Sauerrahm unterheben