



Wettinger
Chuchimanne



Risotto
aus dem grossen Topf
und à la Carte

Wir wissen ja wie das ist: Risotto kochen kann jeder.

Jeder Risottokoch oder Köchin auf seine Art und Weise: nämlich nach seinem Geheimrezept! Und selbstverständlich hat jeder auf seine Weise recht, Hauptsache es schmeckt gut.

Eines wissen wir Chuchimanne ganz bestimmt: Risotto in grossen Mengen zubereiten ist anders als für 4-8 Portionen zu Hause auf dem Herd. Auf dem Herd können wir Brühe zufügen und das Risotto köcheln lassen. Durch das Köcheln werden die Reiskörner vom Pfannenboden gehoben und kleben am Boden nicht an, man nennt das «Konvektion». Gelegentliches Rühren genügt.

Nicht so bei sehr grossen Portionen: Durch die schiere Menge drückt der Reis auf den Kesselboden, kann sich nicht mehr lösen und klebt an.

Wahrscheinlich ist aus diesem Grund die Mär vom steten Rühren auch bei kleinen Portionen entstanden.

Das Wichtigste beim Risotto sind Zutaten von guter Qualität. Das gilt für den verwendeten Reis, beim Wein zum Ablöschen und vor allem, mit der Hingabe beim Kochen!

Con Passione.

Viel Spass beim Nachkochen.



Hans



Risotto für die 1. Augustfeier in Wettingen

68.5 kg Vialone Reis (Parboilled)
6 l Öl
9 kg kleine Zwiebel
11 l Weisswein
5.50 kg getrocknete Steinpilze
165 l Hühnerbrühe
3.00 kg Butter
1.4 kg Salz
7.00 kg Reibkäse /Parmesan

Pilze für etwa 1 Stunde in reichlich Wasser einlegen. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Wasser aufkochen. Die Zutaten für das Kochen in 2 Kesseln halbieren.

Den ersten Herd mit Holz einfeuern und wenn genügend Glut vorhanden ist, den Kessel einsetzen und Öl einfüllen. Zwiebeln unterrühren und glasieren. Reis einfüllen, umrühren und mit Weisswein ablöschen. Steinpilze mit dem Einweichwasser unterrühren und mit 60 Liter kochendem Wasser auffüllen. Hühnerbouillon und Salz dazu geben. Das Holzfeuer stetig kontrollieren, die Flüssigkeit muss simmern, dazu wird nun ohne Unterbruch gerührt. Gegen Schluss nach und nach weitere 20 Liter Wasser zugeben. Nach 20 Minuten Garprobe machen, Butter in Stücken unterrühren und servieren.

Parmesan separat dazu reichen.

Der Zweite Kessel wird mit 10 Minuten Verzögerung eingheizt, bekocht und geschöpft. Heute schaffen wir es, die 1100 Portionen innert ca. 30 Minuten an die Bevölkerung zu verteilen.

Wir verwenden Uncle Bens Parboilled Risotto „Exquisotto“. Durch das Parboilled-Verfahren bleibt dieses Risotto bis etwa 45 Minuten nach dem Kochen noch leicht körnig. Und weil die Pfannen nicht ganz die notwendige Risottomenge fassen, schöpfen wir pro Bottich etwa 15 kg ab und lassen diese separat fertig garen.





Risotto Ticinese (Steinpilzrisotto)

250 g	Baldo, Nano oder Carnaroli
1 El	ÖL
1	kleine Zwiebel
1/2 dl	Weisswein frische oder getrocknete Steinpilze
5 dl	Hühnerbrühe Salz, Pfeffer Parmesan

Risotto Grundregeln

Der Reis wird nicht gewaschen, weil er sonst an Stärke verliert. Zum Kochen eignet sich am besten eine mittelhohe Pfanne mit weitem Boden. Risotto wird traditionell ohne Deckel gekocht und mit einem Holzlöffel gerührt.

Bei Schwierigkeiten mit Cholesterin empfiehlt es sich, Olivenöl extra vergine zu verwenden. In Norditalien, wo das Risotto seine Heimat hat, verwendet man in der Regel Butter.

Wenn die Zwiebeln glasig gedünstet sind, wird der Reis hinzugegeben und kurz mitgedünstet.

Mit wenig Weisswein ablöschen, sobald der Wein vollständig aufgesogen ist, 3/4 der kochendheissen Brühe zufügen. Der Reis sollte immer ein wenig mit Brühe bedeckt sein und ständig köcheln. Nur so oft umrühren, dass der Reis nicht ansetzt. Anderenfalls brechen die Körner, das Risotto wird pampig und unansehnlich. Nach Bedarf Brühe nachschütten.

Kochzeiten: Je nach Reissorte 16-20 Minuten nachdem zum ersten Mal Flüssigkeit zugegeben wurde.

Getrocknete Steinpilze 10 Minuten in Milchwasser einweichen. Gehackte Zwiebeln in heissem ÖL dämpfen, Reis zufügen, mit Weisswein ablöschen und vollkommen einziehen lassen. Abgetropfte Steinpilze, Pfeffer, Salz, 3/4 der heissen Hühnerbrühe dazugeben und gute 15 Minuten kochen, dabei nur so oft rühren, dass der Reis nicht am Pfannenboden klebt. Restliche Bouillon zufügen und weitere 2 Minuten kochen bis der Reis al Dente ist. Nach Bedarf abschmecken und sofort servieren.

Parmesan separat dazu reichen
Risotto wird heutzutags „all'onda“ gegart, das heisst, der Reis sollte noch etwas Biss haben und eine Welle bilden, wenn der Topf bewegt wird. Er sollte weder zu trocken sein, noch darf er in Flüssigkeit schwimmen. Die Flüssigkeitsmenge beträgt in der Regel etwa das Dreifache des Reisgewichtes.

Risotto al Persico

(Risotto mit Egli, Lago Maggiore)

250 g	Risottoreis: Baldo oder Ribe
1 El	Öl
1	kleine Zwiebel
1 dl	trockener Weisswein
6 dl	Hühnerbrühe
	Salz, Pfeffer

Fisch

200 g	Barschfilet (Flussbarsch, Egli)
50 g	Zucchini
50 g	Rüebli
0,5 dl	trockener Weisswein etwas Butter

Tipps zum Ablöschen

Nicht jedes Risotto wird mit Weisswein abgelöscht. Manchmal braucht es dazu auch Roten oder Schaumwein.

Und manchmal gar nichts Alkoholisches.

Manchmal passt auch 4 cl Grappa oder Brandy.

Ein Schuss Weisses oder Schaumwein kurz vor dem Servieren kann je nach Wein Süsse oder Säure betonen und somit Aromen des Risotto betonen.

Vorsicht ist bei Ablöschen mit süsslichen Flüssigkeiten angesagt: Wird es zu Süss, gegen Scchluss des Kochens eine Prise Bockshornklee oder Kurkuma unterrühren.

Rüebli schälen, Zucchini waschen, aber nicht schälen. Barsch waschen und in 2-3 cm grosse Stücke schneiden.

Gehackte Zwiebeln im heissen Öl dämpfen, Reis zufügen, mit der Hälfte des Prosecco ablöschen und vollkommen einziehen lassen. $\frac{3}{4}$ der heissen Hühnerbrühe und etwas Salz dazugeben, umrühren und gute 15 Minuten köcheln, dabei nur so oft rühren, dass der Reis nicht am Pfannenboden klebt.

Unterdessen Rüebli und Zucchini in einer Bircherraspel reiben oder in Julienne schneiden, in etwas

Butter und unter Beigabe von wenig Weisswein gute 3-4 Minuten zugedeckt dünsten. Fischstücke auf das Gemüse geben und zugedeckt nochmals 2-3 Minuten dämpfen.

Unterdessen sollte der Risotto beinahe gar sein: Reis über Gemüse-Fisch geben und mit einem Spatel sehr sorgfältig von unten nach oben mischen. Der Fisch darf dabei nicht zu Mus zerfallen. Nach Bedarf nochmals etwas Hühnerbrühe dazugeben und fertigkochen.

Anrichten

Mit etwas Parmesan bestreuen.





Randenrisotto

Risotto

200 g Randen
250 g Baldo oder Ribe
1 kleine Zwiebel
1 dl Weisswein
Öl
Hühnerbouillon
Salz

Randen schälen und in feine Würfel (ca. 5 mm) schneiden. In wenig Öl oder Butter unter Zugabe von wenig Wasser zugedeckt weich dünsten. Zwiebeln fein hacken und im heissen Öl anbraten, Reis beifügen und kurz im Öl ziehen lassen. Mit Weisswein ablöschen und vollständig einkochen lassen, $\frac{3}{4}$ der heissen Hühnerbouillon sowie Randen mit dem Saft zufügen und gute 15 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren. Die restliche heisse Bouillon dazugeben und nochmals etwa 5 Minuten kochen, bis der Reis gar ist. Da Randen leicht süsslich schmecken, kann nach Belieben 1 El Essig zugefügt werden.

Anrichten

Randenrisotto in vorgewärmte Teller geben.

Variante

Mit gebratenen Black-Tiger (Riesenscrevetten oder gebratene oder gesottene Würste.

Champagner-Risotto mit

Riesengarnelen

½	kleine Knoblauchzehe
½	Schalotte
2 El	Olivenöl
1 El	Butter
250 g	Baldo oder Ribe
1,5 dl	Champagner, trockener Sekt oder Prosecco
6 dl	Fischfond (oder Gemüsebouillon)
	Salz, Pfeffer
1½ El	Parmesan, frisch gerieben (nach Belieben)
8	grosse Riesengarnelenschwänze, roh ausgelöst
2 El	Olivenöl

Knoblauch und Schalotte fein hacken. Olivenöl und ½ EL Butter erhitzen, Knoblauch und Schalotte darin andünsten. Reis dazugeben und unter Rühren glasig dünsten. Mit Champagner ablöschen und einkochen lassen.

¾ des heißen Fischfonds (oder Bouillon) unterrühren und gute 15 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren. Den restlichen heißen Fonds dazugeben und nochmals etwa 5 Minuten kochen, bis der Reis gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnelen waschen und in Papillon schneiden (hintere Enden länngs einschneiden) und in heißem Olivenöl beidseitig etwa 3 Minuten braten, leicht salzen und pfeffern.

Kurz vor dem Servieren Risotto vom Herd nehmen und Parmesan darunterziehen.

Anrichten

Die Riesengarnelen auf dem Risotto dekorativ platzieren.

Variante

Wie beim Randenrisotto gilt auch hier: Wer Krebse nicht mag, kocht sich das Champagner-Risotto ohne. Passt sehr gut zu Fisch oder mit Hühnerbouillon anstelle Fischfond zu einem feinen Rinderfilet oder Entrecote.





Kopfsalat-Risotto

250 g	Baldo oder Ribe
60 g	Zwiebel
	Butter
0,5 dl	Weisswein
7 dl	Hühnerbouillon
150 g	Kopfsalat
	frisch geriebener Parmesan
	Salz und Pfeffer

Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Reis zugeben und unter ständigem Rühren glasig werden lassen. Mit dem Weisswein ablöschen und unter Rühren garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Etwa $\frac{3}{4}$ der Hühnerbouillon angiesen und das Risotto bei mittlerer Hitze köcheln lassen, gelegentlich rühren. Gegen Ende der Kochzeit allenfalls nochmals Flüssigkeit nachgiessen.

Inzwischen Kopfsalat putzen, waschen und in Chiffonade schneiden. $\frac{3}{4}$ des Kopfsalates nach der halben Garzeit unter das Risotto heben und mitgaren.

Pfanne vom Herd nehmen, die restliche Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Risotto in Teller verteilen, mit Parmesan und der restlichen Chiffonade bestreuen.

Variante

Anstatt Parmesan einige Brocken Gorgonzola über dem Reis verteilen. Einige in Stücke geschnittene Grünspargeln ab Kochbeginn dazu geben.

Riso Venere al pescatore

160 g Riso Venere
50 g Zwiebeln
10 g Butter
5 dl Hühnerbrühe
1 Barschfilet à ca. 80 g
Salz

Fisch

130 g Meeresfrüchte
4 Crevettenschwänze
50 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
100 g Pellati (Tomaten aus der Dose)
30 g Zucchini
30 g rote Peperoni
Olivenöl
Meersalz, Pfeffer

Riso Venere eine gute Stunde in kaltem Wasser wässern, anschliessend über ein Sieb abschütten. Zwiebeln in etwas Butter anziehen, Reis untermischen und mit $\frac{3}{4}$ der Hühnerbrühe ablöschen. Insgesamt 45-50 Minuten köcheln lassen, nach und nach die restliche Hühnerbrühe zufügen. Fischfilet in 2-3 cm grosse Stücke schneiden und ganz am Schluss der Kochzeit unter den Reis mischen, und für 5 Minuten mehr ziehen lassen als Kochen.

Meeresfrüchte gut wässern und nach Bedarf etwas kleiner schneiden. Gemüse waschen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden. Olivenöl sachte erhitzen, zuerst Knoblauch, anschliessend die Zwiebeln und das übrige Gemüse darin anziehen. Meeresfrüchte zufügen und bei kleiner Hitze gute 10 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Crevette einschneiden (en Papillon) und mit etwas Öl in einer Bratpfanne braten.



Anrichten

Reis auf einem Teller geben, Meeresfrüchte darauf anrichten und Crevette darauf setzen. Nach Bedarf mit grober Petersilie (Cilantro) bestreuen.



Spargelrisotto mit Luganighette

150 g	Riso Carnaroli
20 g	Zwiebeln
1 El	Öl oder Butter
1 dl	trockener Weisswein
	Hühnerbouillon
	Salz
12	weisse Spargeln
500 g	Luganighette
	Schnittlauch, getrocknete Blüten

Sauce

1 dl	Rotwein
1 El	Balsamico
etwas	Demiglace
	Salz, Pfeffer

Spargeln schälen, und hintere Enden abschneiden. Schälrückstände und die abgeschnittenen, hinteren Enden in etwa einem Liter Wasser aufkochen und simmern lassen. Zwiebeln fein hacken und in heissem Fett anbraten, Reis zufügen und gut unterrühren. Mit Weisswein ablöschen und vollständig einkochen. Etwa 3,5 dl Spargelsud einfüllen Hühnerbouillon und Salz dazu geben und aufrühren. Gute 18 Minuten sprudelnd köcheln lassen und gelegentlich rühren. Wenn nötig nochmals etwas Spargelbrühe zufügen.

Luganighette in einer Bratpfanne 6-8 Minuten braten. Herausnehmen und warmstellen, Fett abschöpfen und mit Rotwein den Bratensatz lösen. Balsamico und Demiglace unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargeln in wenig Salzwasser gar kochen, Wasser abschütten.

Anrichten

3 Spargeln auf Teller legen, Risotto auf die hinteren Enden häufen und 7-8 cm lange Luganighette-Stücke anstellen. Mit Schnittlauchröllchen und getrockneten Blüten bestreuen. Wenig Sauce dazu geben.



Costolette Agricoltura con Risotto di carote

Costolette

- 4 Schweine-Kotelettes à ca. 130 g
- 150 g Speckscheiben (Frühstücksspeck)
- 2 Knoblauchzehe
- 50 g Zwiebeln
- 7-8 getrocknete Tomaten
- 1 El Paniermehl
- 1 El Butter
- 0.5 dl Sekt oder Prosecco
- Salz, Pfeffer
- Petersilie, Salbei und Thymianblüten

Speckscheiben in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Speck in Butter anbraten, Knoblauch und Zwiebeln dazu geben und mit dem Speck mitbraten. Getrocknete Tomaten unterrühren und mit Prosecco ablöschen. Etwas einköcheln und Paniermehl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die feingehackte Kräuter darunter mischen.

Kotelettes in einer heißen Bratpfanne beidseitig kurz anbraten. In eine erwärmte Gratinform legen und die Speckmischung darauf verteilen. Im auf 120 Grad C vorgeheizten Backofen gute 12-15 Minuten nachzuehen lassen.

Risotto di carote

- 250 g Baldo oder Ribe
- 1 El Öl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Rüebl
- 1 dl trockener Prosecco
- 6 dl Hühnerbrühe
- Salz, Pfeffer

Rüebl schälen und in Julienne schneiden. Gehackte Zwiebeln und Rüebljulienne im heißen Öl glasieren, Reis zufügen, unterrühren, mit der Hälfte des Prosecco ablöschen und vollkommen einziehen lassen. $\frac{3}{4}$ der heißen Hühnerbrühe und etwas Salz dazugeben und gute 15 Minuten köcheln, dabei nur so oft rühren, dass der Reis nicht am Pfannenboden klebt. Restliche Bouillon und Prosecco zufügen und weitere 2 Minuten kochen bis der Reis al Dente ist.



Lauch-Risotto mit Luganighe

250 g	Vialone Reis
0.5 dl	trockener Weisswein
1 kleine	Zwiebel
200 g	Lauch
1 El	Öl
7 dl	Hühnerbouillon
	Salz, Safran

Würste

4	Luganighe
1	Zwiebel
etwas	Öl
1 dl	Rotwein (Merlot)
etwas	Bratensauce

Lauch gut waschen und in 6-7mm breite Scheiben schneiden. Zwiebeln fein hacken und im heissen Öl anbraten, Reis beifügen und kurz im Öl ziehen lassen. Mit Weisswein ablöschen und einem Drittel der heissen Hühnerbouillon auffüllen, Lauch

zufügen. Nach 2/3 der Kochzeit nach Bedarf die restliche heisse Bouillon dazugeben, von Zeit zu Zeit rühren. Nach Bedarf salzen. Luganighe im siedendem Salzwasser gute 15 Minuten ziehen lassen. Zwiebeln schälen und in Streifen oder Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen, die Zwiebeln sowie die Würste in die Bratpfanne geben und während gut 5-6 Minuten braun braten. Mit Wein ablöschen, mit Salz abschmecken.

Anrichten

Risotto auf Teller anrichten und die Salpicce dazu geben. Mit etwas Sauce und Zwiebeln napieren.



Paella

150 g	Miesmuscheln (frische, Dose oder Tiefgefroren)
150g	Crevetten
1 - 2	ganze Garnele pro Person
500 g	Fischstücke
200 g	Kalamare - Ringe
300 g	Kaninchen und Pouletteile
3	Tomaten
½	rote Peperoni
250g	grüne Erbsen
2	grosse Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
250g	Langkornreis
10-15	schwarze Oliven
2	frische Zitronen
	Salz, Pfeffer
	Safran (oder Gelbwurz)
	Paprika, Oregan
5 dl	Hühnerbrühe oder noch besser: frischer Fischsud

Kalamares reinigen und in Streifen (Ringe) schneiden, Fischstücke in ca. 2-3 cm. grosse Würfel schneiden. Peperoni waschen und in Streifen schneiden, Tomaten würfeln. Kaninchen und Poulet in kleine Stücke schneiden und in der Paellapfanne im heissen Olivenöl anbraten. Die feingehackten Zwiebeln und Knoblauch dazu geben und etwas anziehen. Fischstücke, Crevetten und Kalamares darunterziehen und bei kleiner Flamme weiter anziehen lassen. Den Sud dazu geben, Gewürze untermischen und den Reis einstreuen. Gemüse darüber streuen und leicht einrühren.

Gute 8-10 Minuten köcheln lassen. Anschliessend Muscheln und Graneln auf der Paella verteilen. Mit Alufolie bedecken und fertigkochen.



Wirzrisotto mit Landjäger oder Salsiz

- 200 g Wirz
- 25 g Butter
- 250 g Baldo oder Ribe Reis
- 1.5 dl Weisswein
- 6 dl Hühnerbouillon
Salz, Pfeffer
- 2 Landjäger oder Salsiz
- 100 g gut schmelzender Käse z.B. Fontina oder Taleggio

Wirz rüsten, grobe Strunkteile heraus schneiden, dann Blätter in kleine Würfel oder Streifen schneiden.

Butter erhitzen und den Wirz darin unter Wenden anbraten. Reis beifügen und kurz mitrösten, mit Weisswein ablöschen und unter Rühren vollständig einkochen lassen. 2/3 der Bouillon beifügen und fertigkochen, gegen Schluss die restliche Bouillon nach Bedarf zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Jandjäger oder Salsiz nach Belieben schälen und in 4-5mm breite Scheiben schneiden. Käse in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden

Anrichten

Risotto auf Teller geben, den Käse darüber geben und die Wursträdchen am Schluss auf den Risotto geben.



Risotto alla crema di Zucchini

250 g Baldo oder Ribe
20 g Butter
2 Knoblauchzehen
2 kleine Zucchini
7 dl Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer

Deko

30 g Piemonteser Haselnüsse
60 g Robiola (Ersatzweise Taleggio oder Gorgonzola)

Eine Zucchini waschen und mit einer feinen Reibe reiben. Die andere Zucchini ebenfalls waschen, längs halbieren und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen.

Butter in einer weiten Pfanne schmelzen, Knoblauch mit der Presse direkt in die heiße Butter geben, und etwas schwenken, anschließend die geriebene Zucchini dazugeben und bei mittlerer Hitze und stetem Wenden ausdämpfen lassen, bis die Zucchini etwas trocken werden. Zucchinis Scheiben und

Reis dazu geben, rühren und mit 2/3 der Bouillon ablöschen.

Gute 18 Minuten köcheln, bis das Risotto gar ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unterdessen die Haselnüsse zerkleinern (In einem Beutel geben und mit einem Pfannenboden klopfen).

Anrichten

In Teller verteilen, mit Haselnüssen bestreuen und eine Scheibe Käse darauf legen.

Zwei Klassiker: Tomatenrisotto und Risi-e-Bisi



- 250 g Rabe oder Baldo
- 25 g gehackte Zwiebeln
- etwas Butter
- 6 dl Hühnerbrühe
- Salz, Pfeffer
- 300 g frische Tomaten oder 1 Dose Pelati
- Parmesan

Tomaten etwas einschneiden, kurz überbrühen und häuten. In kleine Stücke schneiden.

Zwiebeln in heisser Butter anziehen, Reis zufügen und etwas mitdünsten. Mit 2/3 der Bouillon ablöschen und die Hälfte der Tomaten zufügen. Fertiggaren und gegen Schluss die restlichen Tomaten unterrühren. Je nach Tomatensorte braucht es etwas weniger Bouillon. In Teller verteilen Parmesan dazu reichen.

Tipp: Wer ein kräftigeres Rot möchte, gibt noch mehr Tomaten dazu oder behilft sich mit Tomatenpüre.



- 250 g Rabe oder Baldo
- 25 g gehackte Zwiebeln
- etwas Butter
- 7.5 dl Hühnerbrühe
- Salz, Pfeffer
- 400 g frische Erbsen (oder TK)
- Parmesan

Erbsen aushülen und waschen. Zwiebeln in heisser Butter anziehen, die Erbsen dazu geben, mit etwas Brühe ablöschen und zugedeckt halbgar dämpfen (ca. 8-10 Minuten je nach Erbsensorte, TK nur 2-3 Minuten). Reis zufügen und etwas mitdünsten. Mit 2/3 der Bouillon ablöschen und Fertiggaren gegen Schluss zusätzliche Bouillon zugeben. In Teller verteilen Parmesan dazu reichen.

Tipp: Gehört nicht ins Originalrezept schmeckt aber trotzdem: gegen Schluss Schinkenstreifen unterrühren.



Risotto al Gorgonzola

250 g	Ribe oder Baldo
25 g	gehackte Zwiebeln
etwas	Butter
0.5 dl	trockener Weisswein
7.5 dl	Hühnerbrühe
	Salz, Pfeffer
200 g	Lauch
2-3	Birnen
	Zitrone
200 g	Gorgonzola

Lauch in 5mm breite Scheiben schneiden und waschen. Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen und je Teller 3-4 schöne Spalten schneiden. Restliche Birnen in 3-4 mm dicke und 1-1,5 cm grosse Stücke schnedien. Sofort in Zitronenwasser legen.

Zwiebeln in heisser Butter anziehen, Lauch dazu geben, mit etwas Brühe ablöschen und zuge- deckt 5 Minuten dämpfen (nicht braten!). Reis zufügen und etwas mitdünsten. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen, 2/3 der Bouillon zufügen und etwa 12-13 Minuten köcheln, anschlies- send die kleinen Birnenstücke unterrühren. Restliche Bouillon nach Bedarf zugeben. Gorgonzola in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden.

Anrichten

Risotto in Teller verteilen, Birnenscheiben schön darauf anrichten und die Gorgonzolastücke auf dem Risotto bverteilen.

Tipp: Wird ein weicher Gorgonzola verwendet, erst beim Anrichten schneiden.

Risotto mit Artischocken

- 1 kleine Zwiebel
- Olivenöl
- 200 g junge Artischocken
- 1 dl trockener Weisswein
- 1 Knoblauch
- 400 g Reis Vialone (Nano)
- 8 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer

¼ der Zwiebel fein hacken und in Olivenöl goldgelb anziehen, die gut gereinigten und in Streifen geschnittenen Artischocken begeben, würzen, Weisswein zugießen und zugedeckt garen.

Restliche Zwiebel- sowie Knoblauch hacken und in Olivenöl dünsten, Reis untermischen, bis er schön glasig ist. Mit heisser Gemüsebouillon ablöschen und zugedeckt während etwa 15 Minuten «Al dente» garen. Risotto mit den Artischocken vermischen, abschmecken und auf heissen Tellern anrichten.

Spargelrisotto

- 600 g grüner (oder weisser) Spargel
- 1 El Olivenöl
- 10 g gehackte Zwiebeln
- 2 El Butter
- 250 g Ribi oder Baldo
- 1 dl Weisswein
- ca. 4 dl Hühnerbouillon
- 50 g Butter
- 3-4 El geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

Spargel schälen und den hinteren Teil des Stengels wegschneiden. Im Salzwasser knapp weichkochen. Herausnehmen, und die Stangenstücke (ohne die Köpfe sowie einige wenige Stangenstücke) im Mixer pürieren. Mit dem Kochwasser der Spargeln auf ca. 7.5 dl ergänzen.

Zwiebeln im heissen Öl andünsten, Reis zufügen und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und unter Rühren vollständig einkochen lassen. Mit ¾ Spargelwasser auffüllen und gute 15 Minuten kochen. Spargelspitzen und restliche Stangen auf 3.4 cm Länge kürzen, unter das Risotto mischen und fertig kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Gemüserisotto

250 g Rabe oder Baldo
30 g Zwiebeln
1 dl trockener Weisswein
7 dl Hühnerbouillon
Öl
Salz, Pfeffer

Gemüse nach Belieben,
Gesamtmenge ca. 400 g

100 g Rüebli
80 g Bohnen
100 g Broccoli
80 g Zucchini
80 g Maiskörner



Rüebli schälen und in kleine Scheiben schneiden. Bohnen rüsten, waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Broccoli waschen und in kleine Röschen teilen, Siel schälen und würfeln. Zucchini waschen und mit Schale zuerst längs vierteln und anschliessend in Scheiben schneiden. Maiskörner aus der Dose unter fließend Wasser spülen.

Gehackte Zwiebeln und Rüebli im heissen Öl dämpfen, Reis zufügen, mit Weisswein ablöschen und vollkommen einziehen lassen. $\frac{3}{4}$ der heissen Hühnerbrühe sowie Bohnen dazugeben und nach etwa 5 Minuten Broccoli und Zucchini zufügen. Nur so oft rühren, dass der Reis nicht am Pfannenboden klebt. Nach 15 Minuten Kochzeit restliche Bouillon und Maiskörner zufügen und weitere 3-4 Minuten kochen bis der Reis al Dente ist. Nach Bedarf abschmecken, auf einigen Salatblättern anrichten, nach Belieben Parmesan darüber hobeln und sofort servieren.

Kürbisrisotto

250 g Rabe oder Baldo
300 g Kürbis
30 g Butter
 $\frac{1}{2}$ l Milch
 $\frac{1}{2}$ l Gemüsebouillon
frischer Rosmarin (nach Belieben)
Salz, Pfeffer
50 g geriebener Parmesan

Zwiebel fein würfeln, Kürbis zuerst in Scheiben und danach in Stücke schneiden. Die Zwiebeln in der Hälfte der Butter glasig dünsten, Kürbis dazugeben und etwa 5 Minuten schmoren lassen. Reis dazugeben, umrühren und kurz mitdünsten.

Heisse Milch zugiessen und nach Belieben mit wenig Rosmarin abschmecken. Salzen und pfeffern und etwa 1 Schöpfkelle heisse Gemüsebouillon zugeben, so dass der Reis gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Reis nun gute 18 Minuten garen und dabei möglichst nur einmal umrühren. Falls notwendig nochmals heisse Brühe hinzugeben. Am Schluss mit Parmesan bestreuen.



**Wettinger
Chuchimanne**



www.utz-kom.ch

hans.utz@utz-kom.ch

©Hans Utz, jegliche kommerzielle Nutzung ist ohne Rücksprache nicht erlaubt.