

Risotto "venere" mit Rotwein und Tomaten

Erstellt von: auchwas

Kategorien: [Beilage](#), [Frühling](#), [Hauptspeise](#), [Herbst](#), [Italien](#), [Muttertag](#), [Ostern](#), [Party & Büfett](#), [Silvester & Neujahr](#), [Sommer](#), [Weihnachten](#), [Winter](#)

Ein schwarzer Risotto mit "Venere Reis" aus dem Piemont. Ein einmaliger, nussiger Risotto und alles ist schwarz, der Reis gibt beim rühren die Farbe ab.

Schritt 1

Den Reis waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebeln oder Schalotten in feine Würfel schneiden. Die Tomate in feine Würfel schneiden. Die Gemüsebrühe aufkochen.

Schritt 2

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten oder Zwiebeln kurz anschwitzen den Reis dazugeben und rühren, die Tomatenwürfel dazu und rühren, den Rotwein dazu geben und rühren bis die Flüssigkeit verdampft ist. Nach und nach die Gemüsebrühe dazu geben und rühren, immer so, dass die Flüssigkeit verdampft ist. Bei mir sind es "15 Mal" auffüllen der Brühe. Vor dem letzten Auffüllen die Butter mit unterrühren. Ganz zum Schluß den Parmesan unterrühren. Das Ganze sollte 45-50 Minuten köcheln und gerührt werden. Zum Schluß mit dem Fleur de Sel abschmecken. Guten Appetit.

Schritt 3

Der Venere Reis ist festkochend. Der Risotto schmeckt außergewöhnlich und herzhaft nussig.

Autor

auchwas

Anzahl Personen

2

Dauer

30 Min.

Zubereitungszeit

30 Min.

Schwierigkeitsgrad

Zutaten

250 gr. Venere Reis aus dem Piemont

1 l Gemüsebrühe

1 St. Tomate groß ca. 2 geh. EL

1 EL Olivenöl

1 EL Butter

1/2 TL Fleur de Sel -nach Geschmack-

50 gr. Parmesan frisch und fein gerieben

0,2 l Rotwein, einen Guten evtl. aus dem Piemont

2 St. Schalotten oder auch kleine rote Zwiebeln

