


Cuisine



POLITIQUE

*Mit Peter Neukomm
Stadtpräsident Schaffhausen*



ZITRONENRISOTTO MIT GESCHNETZELTEM

Zutaten für 4 Portionen

VORBEREITUNG 20 MIN. | ZUBEREITUNG 30 MIN. | GESAMT 50 MIN.

2	Frühlingszwiebeln
1 - 2	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
1 EL	Olivenöl
300 g	Risottoreis
2 dl	trockener Weisswein ev. Portwein
1	Bio Zitrone Saft und Schale
1 l	Hühnerbouillon
300 - 400 g	Poulet- oder Kalbsgeschnetzeltes oder Plantet
	Salz und Pfeffer Paprika
50 g	Sbrinz oder Parmesan
3 EL	Creme fraiche
	ev. Peterli

Zubereitung:

1 Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Im erwärmten ButterÖl-Gemisch dünsten. Reis einfügen, mitdünsten, bis die Körner glasig sind. Mit 1. Wein und 2. Zitronensaft ablöschen, einkochen lassen. Nach und nach die heisse Bouillon dazu giessen und Risotto bei kleiner Hitze al dente garen. Dabei ab und zu rühren.

2 Geschnetzeltes in einer beschichteten Bratpfanne in 2 Esslöffel Olivenöl oder der heissen Bratbutter unter Wenden braten, mit 1. Paprika 2. Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt beiseitestellen und ziehen lassen.

3 Den Risotto mit Zitronenschale, wenig Pfeffer und Crème fraîche oder Crème double abschmecken. Das gebratene Fleisch sorgfältig daruntermischen.

4 Mit Sbrinz oder Parmesan servieren.

Dazu passt: leichter Rotwein oder Rosé.