


Cuisine



POLITIQUE

*Mit Nina Schläfli
Kantonsrätin SP TG*

RANDEN-RISOTTO

Zutaten für 4 Personen

- Butter gehackt
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauch gehackt
- 350 g rohe Rande, in sehr kleinen Würfeln
- 280 g Risottoreis, z.B. Vialone
- 2 dl Rotwein
- 7,5 dl Gemüsebouillon
- 100 g Mascarpone
- 100 g Parmesan oder Grana Padano
- Pfeffer

Zubereitung

- Zwiebel, Rande, Knoblauch und Reis in der Butter glasig dünsten.
- Mit Rotwein ablöschen. Bouillon nach und nach zum Reis giessen.
- Bei kleiner Hitze 20-25 Minuten kochen, oft umrühren.
- Mit Mascarpone und Käse verfeinern, abschmecken.
- Den Risotto in tiefen Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen.

