Randenrisotto

Randenrisotto

Zutaten für 4-6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: 22.10.2025

Creation: Marco Gugolz

Zutaten:

- 250 g Risottoreis
- 250 g vorgekochte Randen, gewürfelt oder püriert
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- Gemüsebouillon und Randensaft Biotta 500ml
- 50 ml Weisswein
- 40 g Butter
- 40 g Parmesan, gerieben
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer., gutsch Vollrahm am Schluss

Zubereitung:

- 1. Zwiebel in Öl glasig dünsten.
- 2. Reis zugeben, kurz glasig rühren.
- 3. Mit Weisswein und Randensaft ablöschen, einkochen lassen.
- 4. Bouillon kellenweise zugeben, rühren, bis Reis al dente ist (25 Min.).
- 5. Nach 10 Min. Randen zugeben und 1 dl Rahm je nach Konsistenz
- 6. Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren, abschmeckn

1/1