

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, abschmecken