

## Whisky-Risotto mit Rindfleischwürfeln und Bierrettich



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

Whisky-Risotto  
 1 Zwiebel, fein gehackt  
 1 Knoblauchzehe, gepresst  
 1 EL Butter  
 300 g Risottoreis, z.B. Carnaroli  
 2 dl Weisswein oder Gemüsebouillon  
 Ca. 7 dl Gemüsebouillon  
 3–4 EL Whisky  
 50 g Sbrinz AOP, gerieben  
 Salz, Pfeffer

Caramelisierter Bierrettich  
 2 EL Zucker  
 1 EL Wasser  
 500 g Bierrettich, geschält, gewürfelt  
 Ca. 1 dl Gemüsebouillon  
 1 EL Butter  
 Salz, Pfeffer

Rindfleischwürfel  
 400 g Rindshuft, gewürfelt  
 1 EL Bratbutter oder Bratcrème  
 Salz, Pfeffer, Chiliflocken  
 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

### NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 627 , Fett 20g , Kohlenhydrate 71g , Eiweiss 32g

### ZUBEREITUNG

- 1 Whisky-Risotto: Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit dem Wein ablöschen, Flüssigkeit einkochen. Nach und nach Bouillon dazugießen, unter häufigem Rühren ca. 15 Minuten zu einem Risotto kochen.
- 2 Caramelisierter Bierrettich: Zucker und Wasser in einer Pfanne caramolisieren. Bierrettich beifügen, kurz mischen. Mit der Bouillon ablöschen, knapp weichkochen. Mit Butter verfeinern, würzen.
- 3 Rindfleischwürfel: Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter rundum 3–4 Minuten braten, herausnehmen. würzen, kurz warm stellen.
- 4 Den Risotto mit Whisky und evtl. Sbrinz verfeinern, würzen, in vorgewärmte Teller verteilen, Bierrettich und Rindfleischwürfel darauf anrichten, mit Schnittlauch garnieren.

