

Rys und Boor vom Feuer



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

Für 6 Personen

Feuerfeste Pfanne von ca. 7 Liter Inhalt

1 EL Bratbutter
500 g Lauch, in ca. 2 cm breiten Stücken
500 g Risottoreis
Ca. 2 Liter Wasser
4 Gemüsebouillonwürfel, zerbröckelt
200 g Alpkäse AOP, gerieben
1,8 dl saurer Halbrahm
Salz, Pfeffer

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Bratbutter in der feuerfesten Pfanne über mittelstarker Glut heiss werden lassen. Lauch begeben, ca. 3 Minuten andämpfen. Reis beifügen, unter Rühren ca. 2 Minuten dünsten. Wasser dazugiessen, Bouillonwürfel beifügen. Risotto unter häufigem Rühren ca. 20 Minuten al dente kochen. Käse und sauren Halbrahm daruntermischen, Käse schmelzen lassen, würzen.