

Merlianas Rahnen-Risotto

für 4 Personen



- Zutaten**
- 250 g Risotto-Reis
 - 1 große rote Zwiebel
 - 100 g Butter
 - 2 Rahnen (Rote Bete)
 - 125 ml Rotwein
 - 750 ml Gemüsebrühe
 - ½ TL Rosmarin
 - ½ TL Kakao
 - Peperoncino
 - ¼ TL Zimt
 - ¼ Tl zerkleinerte Totentrompete
 - 1 TL Lieblingsschnaps der Ahne
 - Salz/Pfeffer
 - 100 g Parmesan
 - 50 g Zedernkerne
- Zubereitung**
- Gemüsebrühe bereiten
 - Zwiebel würfeln, Rahnen in 0,5 mm große Würfel schneiden
 - Parmesan reiben
 - Zedernkerne in der Pfanne bräunen
 - Butter schmelzen und gewürfelte Zwiebeln darin glasig andünsten. Rahnen-Würfel hinzugeben und bei etwas reduzierter Temperatur anbraten
 - Zimt, Rosmarin, Peperoncino sowie den Reis untermengen und mit dem Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen, Kakao hineinrühren
 - und nun bei leiser Hitze rühren und rühren; bei Bedarf Gemüsebrühe hinzugeben; das Garwerden des Reises dauert je nach Sorte ca. 30–40 Min.
 - wenn der Reis bissfest ist, geriebenen Parmesan hinzugeben; den Risotto mit Salz/Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen; 5 Min. ziehen lassen
 - Auf den Tellern anrichten, den Teller für die Ahnen dabei nicht vergessen, und ein genussvolles Speisen