

Dinkelreis-Risotto

Zutaten

400 Gramm Dinkelreis *
2 Gläser Weißwein
2 Stück Zwiebeln
2 Stück Knoblauchzehen
70 Gramm Butter
100 Gramm Gouda gerieben
1,2 - 1,8 Ltr Brühe
Olivenöl
Salz und Pfeffer
Gemüse je nach Saison und Geschmack

* Diese Zutat gibt es in der
Gailertsreuther-Mühle

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse schälen bzw. putzen und kleinhacken.

In einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen und das kleingehackte Gemüse und den Knoblauch etwa 4 Minuten darin weich anschwitzen lassen. Den Dinkelreis zugeben und ca. 1 Minute glasig schwitzen, das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Dabei ständig rühren. Das Risotto sollte immer leise blubbern. Ist der Wein fast ganz eingesogen wird ein Suppenlöffel Brühe dazu gegeben und weiter gerührt, bis dieser ebenso eingesogen ist. Nun so lange Rühren und immer wieder Brühe zugeben, bis der Reis noch etwas „Biss“ hat (ca. 45 Minuten).

Anschließend das Risotto vom Herd nehmen und salzen und pfeffern. Die Butter und den geriebenen Gouda kräftig unterrühren und - ganz wichtig! - den Deckel auf den Topf legen und das Risotto noch 2 - 3 Minuten stehen lassen. Nochmals kurz umrühren und sofort servieren.

Der Schbelzl und das Mühlenteam
wünschen guten Appetit!

