

**Subject:** Gratin al Vialone  
**From:** "manu heim" <manu.heim@solaragency.org>  
**Date:** Fri, 8 Apr 2005 08:33:33 +0200  
**To:** "manu heim \(\hispeed\)" <manu.ela@hispeed.ch>

1 EL Margarine in einer Pfanne schmelzen

200 g Vialoneis  
+ 1 kl. Zwiebel oder Schalotte  
+ 1 EL Curry beifügen, dünsten, bis der Reis glasig ist

2,5 dl Weisswein ablöschen, etwas einkochen lassen

5 dl Hühnerbouillon beifügen, den Reis in der offenen Pfanne zu einem feuchten Risotto kochen (15-20 min)

150 g Crevetten  
+ 1 kl. Dose Artischockenböden, in Würfel geschnitten  
+ 5 EL Sbrinz, gerieben  
+ 1 Becher sauren Halbrahm (180g)  
+ evtl. wenig Salz oder Streuwürze sorgfältig mit dem Risotto mischen und in eine gefettete Gratinform füllen

2 EL Sbrinz, gerieben  
+ Butterflöckli darüber verteilen

Gratinieren: 10 min in der Mitte des auf 250° vorgeheizten Ofens.

- Tip:
- Dieser Gratin lässt sich gut vorbereiten. Die Gratinierzeit erhöht sich jedoch ein wenig, wenn der Reis kalt ist.
  - Auch Risottoesten eignen sich für diesen Gratin, evtl. zusätzlich etwas Flüssigkeit zum Reis geben.
  - Die Zwiebel an der Bircherraffel reiben, kleinere Schalotten lassen sich halbiert auch durch die Knoblauchpresse drücken.
  - Artischockenböden durch Auberginenwürfeli ersetzen