



Munder Safranrisotto

Zutaten

Für 4 Personen

300 g Risottoreis, z.B. Carnaroli
4 Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
30 g Butter
1 TL Safranfäden
9 dl Bouillon
1 dl Weisswein
50 g Speckwürfeli
50 g Schinkenstreifen
300 g geschnetzeltes Kalbfleisch
1 TL Thymianblättchen
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Tomaten schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Fein gehackte Zwiebel und Knoblauch mit der Hälfte der Butter in einer Pfanne dünsten, Reis begeben, kurz mitdünsten. Dann Tomatenwürfeli, Safranfäden und Thymian beifügen, mit etwas Bouillon ablöschen und unter ständigem Rühren und Beigabe von Bouillon ca. 20 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit Speck- und Schinkenwürfeli kurz anbraten und beiseitestellen. In der gleichen Pfanne das Geschnetzelte anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Reis al dente, also noch etwas körnig ist, den Weisswein, die restliche Butter, Schinken, Speck und Geschnetzeltes begeben, abschmecken und sofort servieren.

Tipp: Der Risotto kann noch verfeinert werden, indem man ganz am Schluss ca. ½ dl Rahm oder 1-2 Esslöffel Mascarpone beigibt. Als Bereicherung können auch noch Champignonviertel dazugegeben werden, die kurz in etwas Weisswein gedämpft wurden. Anstelle von knackigem Salat als Beilage ist allenfalls ein Versuch mit Melonenschnitzen mit etwas Meersalz und Pfeffer gewürzt, angesagt.