

M
M

[Home](#) > [Kochen](#) > [Rezepte](#) > Rotweinrisotto mit Drummer-Spiessli

Rotweinrisotto mit Drummer-Spiessli

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1 Stück	rote Zwiebel
70 g	Butter
320 g	Risotto-Reis
1.5 dl	Rotwein
1.2 l	Hühnerbouillon
100 g	Reibkäse
	Pfeffer aus der Mühle
6 cl	Grappa
4 Stück	grosse dicke Holzspiesse
400 g	Roastbeef
150 g	Kräuterspeck
	Whisky

Zubereitung

1



Rotweinrisotto mit Drummer-Spiessli

Zwiebel hacken. In etwas Butter andünsten. Reis begeben und glasig dünsten. Mit Wein ablöschen. Unter Rühren nach und nach gesamte Bouillon dazugeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Risotto sämig ist, aber noch etwas Biss hat. Restliche Butter und die Hälfte des Käses begeben. Mit Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren Grappa zum Risotto geben und umrühren.

2



ür die Drummer-Spiesse Holzspiesse mit Roastbeef fest umwickeln. Rundherum mit Speck umwickeln. Spiesse auf dem Grill oder in einer grossen Bratpfanne in wenig Öl rundum kurz anbraten.

3



Zum Servieren Spiesse mit wenig Honig-Whisky besprühen oder bepinseln. Mit dem Risotto anrichten. Restlichen Käse dazuservieren. Dazu passen BarbecueSauce und blaue Trauben.

TIPP Für den Honig-Whisky Whisky mit etwas Akazienhonig verrühren.

Nährwerte

1 Portion enthält

Kalorien:	920 kcal	Eiweiss:	51 g
Fett:	44 g	Kohlenhydrate:	67 g

MM.ch Auf migromagazin.ch [einloggen](#), um alle Funktionen von migromagazin.ch zu benutzen oder [registrieren](#), wenn Sie noch keinen Login besitzen.

Copyright © 2011 Migros-Genossenschafts-Bund. All rights reserved.

<http://adserver.adtech.de/adlink/1255/5156566/0/16/AdId=11485021;BnId=3;itime=33235585;ku=269082;key=%2Bkochen%2Brezepte%2Barticle;nodecode=yes;link=>