

**Subject:** empfehlung fuer waskochen.ch

**From:** manu <manu.ela@hispeed.ch>

**Date:** 30 Mar 2007 19:47:23 +0200

**To:** manu <chicka@freesurf.ch>

=====

Hallo

Bin auf der Website waskochen.ch auf auf untenstehendes Rezept gestossen -  
kanns Dir wärmstens empfehlen.

Den passenden Film, die Version zum Ausdrucken und den regelmässigen  
Newsletter dazu gibts unter <http://waskochen.ch/>

Gruss

=====

Zitronenrisotto

Ein waskochen.ch-Rezept von Sonia Cherchi

=====

Zutaten fuer 4 Personen

2 Tassen Risotto-Reis  
0,5 Zitrone (Bio - wegen der Schale)  
2 Eier  
1 Stange Stangensellerie  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zwiebel  
4 EL Parmesan

4 EL Rahm  
20 g Butter  
1 EL Olivenoel  
1,5 Bouillonwuerfel  
Pfeffer

=====

Zubereitung:

1. 4 Tassen Wasser mit 1,5 Bouillonwuerfel aufkochen.
2. Zwiebel und Stangensellerie hacken. Mit 20 g Butter und 1 EL Olivenoel 3 Minuten anduensten.
3. 2 Tassen Reis dazugeben. 1 Minute mitduensten.
4. Mit etwas Bouillon abloeschen. Gut ruehren.
5. Eine halbe Zitronenschale dazureiben. Rosmarin hacken und dazugeben.
6. Risotto koecherln lassen. Immer wieder ruehren, bis Fluessigkeit aufgesogen ist, dann wieder etwas Bouillon dazugeben etc. Alles in allem ca. 20 Minuten Ruehrzeit.
7. Eier trennen. Das Eigelb mit 4 EL Rahm und dem Saft einer halben Zitrone in einer Schuessel verquirlen. Parmesan daruntermischen.
8. Sobald der Risotto gar ist, mit frischem Pfeffer wuerzen und die Ei-Rahm-Zitronen-Mischung unterruehren. Servieren.

=====

EINKAUFSZETTEL FUER 4 PERSONEN:  
ausdrucken, ankreuzen, abtrennen und abrennen

[ ] 2 Tassen Risotto-Reis  
[ ] 1 Zitrone (Bio!)

- [ ] 2 Eier
- [ ] 1 Stange Stangensellerie
- [ ] 1 Zweig Rosmarin
- [ ] 1 Zwiebel

Falls nicht vorraetig:

- [ ] Parmesan (4 EL)
- [ ] Rahm (4 EL)
- [ ] Butter (20 g)
- [ ] Olivenoel (1 EL)
- [ ] Bouillonwuerfel (1,5 Stueck)
- [ ] Pfeffer

(c) waskochen.ch

=====///

Dieses Mail wurde versendet von der Seite

<http://waskochen.ch>

Absender-IP: 80.218.149.29

=====