



BÄRLAUCH RISOTTO

Für 4 Personen

ZUTATEN

400 g Risottoreis
2-3 Stück kleine Zwiebel (zB Chalotten)
2 EL Olivenöl
250 ml Weißwein
1,5 l Gemüsebrühe
3 EL Parmesan (gerieben)
2 Bund Bärlauch
50 g Butter

Zubereitung

1. Den Bärlauch waschen, trocken schütteln und einige Blätter beiseite legen, die restlichen Blätter klein schneiden.
2. Den Dutch Oven ca. 10 Minuten vorheizen, Öl hineingeben, die Zwiebel glasig anschwitzen, den Reis einrühren und mitanschwitzen. Mit Wein ablöschen, ständig rühren bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
3. Heiße Suppe nach und nach zugeben und unter ständigem Rühren bis alles aufgesogen ist und der Reis eine cremige Konsistenz hat.
4. Zuletzt Parmesan und Butter einrühren und den Bärlauch unterheben und nur kurz zusammenfallen lassen.
5. Zum Servieren den Risotto anrichten und mit den Bärlauchblättern dekorieren.

<u>Hilfsmittel:</u>	Grill und Dutch Oven
<u>Vorbereitungszeit:</u>	10 Minuten
<u>Grillen:</u>	ca. 30 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	indirekt, niedere Hitze (ca. 180 °C)
<u>Schwierigkeit:</u>	leicht