



Rezeptidee der Woche

Winter

Woche 50 / 2021

Fenchel Risotto mit Safran

200g	Risotto Reis	
1 bzw. ca. 400g	Fenchelknolle	
1	Schalotte	
1	Knoblauchzehe	
einige	Safranfäden	
150ml	Weißwein, herb	
450ml	Gemüsebrühe	
	etwas Butter, Salz & Pfeffer, bunt	

Zubereitung für 2 – 3 Portionen:

Schalotte & Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, Schalotte und Knoblauch glasig anschwitzen, den Reis zugeben und unter Rühren ebenfalls glasig werden lassen. Mit der Hälfte des Gemüsefonds ablöschen. Den Risotto mit Topfdeckel vorsichtig 20 bis 30 Minuten garen, dabei öfter umrühren, damit der Reis nicht ansetzen kann.

Während des Kochens den Gemüsefond sowie Weißwein nach und nach zugießen. Der Reis sollte gerade immer von Flüssigkeit bedeckt sein.

In der Zwischenzeit den Fenchel putzen, längs durchschneiden und die Hälften in schmale Streifen schneiden. In einem Topf mit etwas Olivenöl den Fenchel bissfest garen, dabei mit Salz & Pfeffer würzen.

Hat das Risotto die richtige Konsistenz, den Fenchel dazugeben und den Reis mit etwas frischer Butter abschmecken.

Tip: Wichtig bei einem Risotto ist deren Konsistenz. Je nach Kochzeit und Menge der Flüssigkeit gerät er mehr oder weniger trocken. Wer den Reis mehr bissfest liebt, sollte am unteren Ende der Kochzeit bleiben. Wer ihn mehr weich mag, sollte sich an den vorgegebenen 30 Minuten orientieren.

