

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 05.03.2024

Lauch-Risotto mit Speck und Kräutern

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Lauch
- 60 g Speck, durchwachsen
- 1 EL Olivenöl
- 800 ml Gemüsebrühe oder Wasser, ca.
- 250 g Risottoreis (z. B. Arborio)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 50 ml Weißwein
- 40 g Butter
- 80 g Parmesan, gerieben
- 0,5 Bund Kerbel
- 1 Bund Schnittlauch



Zubereitung

1. **Für das/den Risotto** Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch ganz lassen und entweder geschält oder ungeschält andrücken
2. Lauch putzen, abrausen und fein schneiden. Speck fein würfeln.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Speck darin knusprig anbraten. Schalotten zugeben und glasig dünsten. Knoblauch und Lauch ebenfalls zugeben und mitdünsten.
4. Alles mit ca. 100 ml Brühe oder Wasser ablöschen und Wein fast ganz einkochen lassen.
5. Anschließend den Reis zugeben und ca. 2 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Dann die übrige Brühe oder Wasser nach und nach unter Rühren zugeben und jeweils einköcheln lassen.
7. Dann erst wieder Flüssigkeit zugeben und insgesamt ca. 25 Minuten garen.
8. Anschließend Risotto vom Herd ziehen. Butter und Parmesan unterrühren.
9. Kerbel und Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Risotto abschmecken, die Kräuter unterrühren. Risotto anrichten und servieren. Dazu passt grüner Salat.