

Rotwein-Risotto mit Honig-Zwiebeln

Für 4 Personen:

Risotto:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	gutes Olivenöl
300 g Risottoreis	2 Gläser Rotwein	800 ml Gemüsebrühe
2 Hand Parmesan, gerieben	Meersalz	Pfeffer

Honigzwiebeln:

2 große weiße Zwiebeln	1 EL Butter	2 EL Zucker
1 EL Honig		

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei schwacher Hitze anbraten. Den Reis zugeben und 5 Minuten glasig anbraten. Mit dem Wein ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen.

Nach und nach Brühe zugeben und unterrühren. Den Reis offen etwa 15 Minuten garen, bis er weich ist, aber dennoch etwas Biss hat.

Für die Honigzwiebeln die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln, Zucker und Honig hinzugeben und 20 Minuten sanft anbraten.

Risotto mit den Honigzwiebeln und dem Parmesan mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Christian Henze am 31. Januar 2020