

## 5-Sterne-Risotto

### Für 2 Personen:

150 g Risottoreis	10 Pimentkörner	4 Nelken
1 Zimtstange	1/2 TL Kreuzkümmel	2 Sternanis
1/2 L Gemüsebrühe	1 Spur Weißwein	1 kleine weiße Zwiebel
2 EL getrock. Cranberries	2 EL Butter	50 g gerieb. Parmesan
2 EL Olivenöl		

Zwiebel in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

Risottoreis in den Topf geben, kurz anrösten und mit Wein ablöschen. Dann etwas Gemüsebrühe angießen und die Hitze etwas reduzieren.

Piment, Nelke, Zimtstange, Kreuzkümmel und Sternanis dazugeben. Reis bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Brühe verkocht ist, dann nach und nach die übrige Brühe angießen und immer wieder verkochen lassen.

Kurz vor Ende der Kochzeit die Cranberries dazugeben und das Risotto kräftig mit Salz würzen.

Topf von der Hitze nehmen und Butter und Parmesan unterrühren. Gewürze herausnehmen. Risotto anrichten.

Steffen Henssler am 26. Oktober 2021