

# Hähnchen-Risotto mit grünem Spargel und Erbsen

## Für 4 Personen

1 große Zwiebeln	2 Karotten	$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle
frischen Ingwer	2 Hühnerkarkassen	Wasser, Salz
15 g getrock. Morcheln	4 Oberkeulen	1 Zwiebel
3 EL Butter	Salz	300 g Risotto-Reis
200 ml Weißwein	400-500 g grüner Spargel	250 g Erbsen
1 Bio-Zitrone	70 g Parmesan	

## Für die Geflügelbrühe:

Zwiebel, Karotten, Sellerieknolle und Ingwer schälen und grob kleinschneiden. Gemüse zusammen mit den beiden Karkassen vom Hähnchen in einen Topf geben und vollständig mit kaltem Wasser bedecken. Etwa eine Stunde ganz sanft köcheln lassen. Die Oberkeulen darin mit garen. Am Ende mit Salz abschmecken. Das Fleisch anschließend vom Knochen lösen.

Morcheln mindestens 45 Minuten in kaltem Wasser einlegen.

Von der Brühe 500 ml abschöpfen. Das Wasser von den Morcheln abgießen und dazugeben. Wenn am Ende Hühnerbrühe übrigbleibt, kann diese gut eingefroren oder eingekocht werden, um sie für zukünftige Gerichte haltbar zu machen.

Eine Zwiebel schälen und klein würfeln. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Morcheln dazugeben und salzen.

Den Reis in die Pfanne geben, kurz mitanrösten und mit Weißwein ablöschen, dann die Brühe dazugeben.

Spargel, Erbsen und das Hühnerfleisch zum Reis geben und den Reis garen lassen.

Die Schale der Zitrone reiben und den Saft auspressen.

Zitronenabrieb und Saft zum Reis geben.

Parmesan reiben und zusammen mit 2 EL Butter unter das fertige Risotto mischen.

Björn Freitag am 25. August 2025