Bärlauchrisotto

für 6 Personen

Zutaten

400 g Risottoreis
3 Stück Zwiebel, klein
2 EL Olivenöl, für den Topf
200 ml Weißwein
1.4 l Hühnersuppe oder Gemüse-fond
3 EL Parmesan (gerieben)
2 Bund frischer Bärlauch
50 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Den Bärlauch waschen, trocken schütteln einige Blätter für die Deko beiseitelegen die restlichen Blätter klein schneiden. Dann Öl in einem Topf erhitzen, kleingehackte Zwiebel darin glasig anschwitzen, Reis einrühren und kurz mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen und ständig rühren bis fast mehr keine Flüssigkeit ist. Nach und nach die Suppe hinzugeben und immer wieder einkochen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist - dabei ständig rühren bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat. Zuletzt Parmesan und Butter einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Bärlauch unterheben und nur kurz etwas zusammenfallen lassen. Zum Servieren das Risotto auf einen Teller geben und mit den übrigen Bärlauchblättern dekorieren.