

Zitronenrisotto mit Trutenfleisch



Zutaten für 2 Personen

- 150 g Vialone-Reis
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Butter
- 2 TL Olivenöl
- 1 dl trockener Weisswein
- ½ Zitrone
- 5 dl Hühnerbouillon
- 150 g Trutenschnitzel
- 2 TL Bratbutter
- 2 EL geriebener Sbrinz
- 1 EL Sauerrahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprikapulver

Zubereitung

Von einer halben Zitrone die äussere Schale abreiben und den Saft auspressen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und im Öl-Butter-Gemisch dünsten. Reis beifügen, mitdünsten, bis die Körner glasig werden. Mit Wein und Zitronensaft ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Nach und nach die heisse Bouillon dazugliessen und den Risotto unter gelegentlichem Rühren und auf kleiner Flamme al dente garen. Trutenfleisch in Würfel schneiden, würzen und in der Bratbutter anbraten. Zugedeckt beiseitestellen und ziehen lassen. Den Risotto mit Zitronenschale, Pfeffer, Sbrinz und Sauerrahm abschmecken. Das gebratene Fleisch daruntermischen.