

## Auflauf mit Tessiner Reis

Reis gibt's bei uns nur aus dem Ausland? Irrtum! Im Maggiadelta entsteht auch ein Schweizer Reis. Zudem ist dieser Vialonereis sicherlich einer der besten, den man bekommen kann. Der Riso Nostrano ist derart aromatisch und ebenso kochfest, dass er die Herzen der kochenden Gesellschaft höher schlagen lässt.

Im Tessin ist eben alles ein bisschen anders: Es ist wärmer als in den nördlichen Kantonen, die Sonne scheint häufiger und es wachsen Olivenbäume. Nachdem die Olivenhaine vor ein paar Jahrhunderten aus dem Tessiner Landschaftsbild verschwunden waren, gibt es heute wieder rund 1000 kultivierte Bäume. Das Landwirtschaftsgut Terreni alla Maggia in Ascona produziert aber eben diese andere Exklusivität: Auf über 50 Hektaren steht dort das nördlichste Reisfeld der Welt.



### Das braucht es für 4 Personen:

#### Am Vortag vorzubereiten:

- 150 g Tessiner Vialonereis (oder Arborio)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 dl Weisswein
- 4 dl Fleischbouillon, erhitzt
- Butter zum Anbraten

### Für die Ei-Käse-Masse:

- 3 Eier
- 0,5 dl Vollrahm oder Halbrahm
- 0,5 dl Milch
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 250 g Reibkäse (Sbrinz, Gruyère)
- Salz, Pfeffer, Muskat, nach Belieben



## So wird es gekocht:

(Vorbereitung **am Vortag** ca. 15 Min. / Garzeit ca. 30 Min.)

1. Die eine fein gehackte Zwiebel zusammen mit der gepressten Knoblauchzehe in Butter andämpfen.
2. Den Reis dazugeben und kurz mitdünsten bis er „glasig“ ist.
3. Nun mit Wein und Fleischbouillon unter ständigem Umrühren „ablöschen“ und ca. 12 Minuten (NICHT länger) köcheln lassen.
4. Jetzt die noch recht flüssige Reismasse in eine Auflaufform (ca. 1,25 l Inhalt) giessen und bis zum nächsten Tag zugedeckt beiseite stellen.
5. Für die Ei-Käse-Masse werden die Eier mit Rahm und Milch mit dem Schwingbesen in einer Schüssel gut vermischt.
6. Anschliessend werden die gehackte Zwiebel und der Reibkäse daruntergemischt und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt. (ACHTUNG: beim Salzen auch den Salzgehalt des Käses mitberücksichtigen)
7. Zum Schluss die Ei-Käse-Masse über den Reis verteilen und für ca. 30 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Backofens backen bis der Auflauf goldbraun ist – dann sofort servieren.



## Das passt dazu:

Verschiedene Salate oder Gemüse.

## Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

**Hallauer weiss, Graf von Spiegelberg**, 2009 Riesling-Silvaner, Schaffhauser AOC, Hallau: Ein Schweizer Wein, den Weinliebhaber schätzen. Riesling-Silvaner ist der besondere Weisse mit einem einzigartigen Charakter. Die sonnigen Reblagen des Hallauerrebberges geben diesem edlen Tropfen das besondere, duftige Bukett. Ideal als Apéro, zu Fisch, hellem Fleisch und zu kalten Platten. Bestellen Sie ihn [hier](#).

**„En Guete“ wünscht Ihnen Doris**