AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	Herbst	Italien

RISOTTO ROSSO MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN



Rezept: Patrizia Fontana. La Mia Cucina. Echtzeit 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Rätsel des roten Risottos ist schnell gelüftet: Wir kochen ihn mit Rotwein. Ein kräftiger, junger eignet sich gut, ein länger im Eichenfass gelagerter weniger. Die karamellisierten Zwiebeln und die Feigen toppen das Rezept der Zürcher Pasta-Queen Patrizia Fontana.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

5 dl	Rotwein	1.5 l	Bouillon
3	Weisse Zwiebel	3 EL	Olivenöl
0.5	Zimtstange	2 TL	Zucker
1	Sternanis	3 TL	Butter
1 Str	Bio-Zitrone	50 g	Parmesan
1 Zehe	Knoblauch	4	Feigen, reife
300 g	Risotto-Reis		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Wein in einem Pfännchen unter Zugabe von Sternanis, Zimtstange, Zitronenzeste und Zucker mit mittlerer Hitze um die Hälfte einreduzieren.
2. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden. In einer Bratpfanne mit Butter und Olivenöl aufsetzen und langsam schmoren lassen. Wenn sie glasig sind, Zucker zugeben, einschmelzen lassen, salzen und ein Drittel des eingekochten Weins zugiessen. Weiter schmoren, bis die Zwiebeln ganz weich und karamellisiert sind.
3. Risotto mit einer zerdrückten Knoblauchzehe nach Grundrezept kochen. Wir löschen mit dem verbliebenem Rotwein ab. 5 Min. vor Garende geben wir die Zwiebeln dazu. Am Schluss ziehen wir etwas Butter und Parmesan darunter. Mit Feigenschnitzen servieren.

TIPP: Ist Sternanis nicht im Vorrat: Durch die doppelte Menge Anis ersetzen. Dieser muss vor dem Verwenden abgesiebt werden. - Sind keine Feigen greifbar, eignen sich auch süsse Birnen- oder Apfelschnitze.