

Karmesin-Risotto

– Metadaten des Gerichts –

Kochniveau: 4/10 – Dauer: ca. 45 Minuten – Art: Hauptgang, Beilage – Kosten: Günstig bis mittel

Zutatenliste

- 250g Risotto- oder Milchreis
- 250g passierte Tomaten (Je frischer und selbst gemachter, desto besser aber aufwendiger)
- 250ml trockener Rotwein (Müßig hier über Qualitätsunterschiede zu sprechen)
- 500ml Gemüsebrühe (Soll sogar Köche gegeben, die sowas prinzipiell selbst machen)
- 50g würziger Bergkäse (Sorte nach Vorliebe sowie Geldbeutel und alternativ mit Hartkäse wie Parmesan - Hauptsache kräftig im Geschmack)
- 2 rote Paprika
- 10 Cherry- oder 15 Datteltomaten
- 1 Rote Chili (Oder Peperoni, dabei nach persönlichem Schärfeniveau)
- 2 Schalotten (Mittelgroße Zwiebel alternativ)
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 EL Olivenöl (Vorsicht großes Qualitätsgefälle!)
- 2 TL Salz (Na, verliert? Dann nimm halt mehr)
- 2 TL schwarzer Pfeffer (Am besten frisch gemahlen)
- 1 TL Zucker (Zucker und Salz sind irgendwie meistens Pflicht)
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver (Ansonsten edelsüßes)

Praxis-Anleitung

1. Zuerst das Gemüse zur Vorbereitung waschen, schälen und putzen. Daraufhin Schalotten fein würfeln; Paprika mittelgroß würfeln; Chili entkernen, wenn man die Schärfe moderat halten will, und hacken.
2. In einem (Keramik-)Topf Schalotten und dazu gepressten Knoblauch im Öl glasig andünsten. Dann Paprika plus Chili zugeben und kurz anbraten. Hierbei mit Paprikapulver und Zucker bestäuben.
3. Mit Rotwein ablöschen und kurz schmoren lassen.
4. Währenddessen Gemüsebrühe mit passierten Tomaten anrühren und danach ca. 1/3 dieser Flüssigkeit zusammen mit dem Reis in den Topf geben. Dabei sollte der Reis vollständig von Flüssigkeit bedeckt werden, wenn nötig also mehr davon für den Anfang verwenden.
5. Unter häufigem und später ständigem Rühren zunächst kurz aufkochen und dann je nach Herd ca. 20 Minuten den Reis leicht köchelnd und schonend garen. Dabei nach und nach die restlichen 2/3 der Flüssigkeit dazu schütten, damit der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt bleibt.
6. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Cherrytomaten, Salz, Pfeffer und zwischenzeitlich geriebenen Käse unterrühren. Der Reis ist gut, wenn er noch etwas bissfest ist.
7. Abschließend vom Herd nehmen und noch gute 10 Minuten abkühlen und durchziehen lassen.
8. Zuletzt mit Salz nach persönlicher Präferenz abschmecken, wobei ich es bei 2 TL und der Gemüsebrühe belasse.

