

Meerrettich-Risotto mit Siedfleischstreifen

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Butter zum Dämpfen
- 300 g Risottoreis
- 1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon
- 7-8 dl Gemüsebouillon
- 2-3 EL Meerrettich, geschält, an der Bircherraffel gerieben
- 1 dl Rahm

Siedfleisch:

- 300-400 g gekochtes Siedfleisch, in 1 cm breite Streifen geschnitten
- Bratbutter oder Bratcrème
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- glatte Petersilie, fein gehackt, zum Garnieren

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter andämpfen. Reis zugeben, kurz mitdünsten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen lassen. Nach und nach Bouillon zugliessen, unter häufigem Rühren al dente kochen. Meerrettich und Rahm darunter mischen.
2. Siedfleischstreifen in heisser Bratbutter rundum knusprig braten, würzen. Meerrettich-Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen, garnieren.

Tipps & Tricks

Statt Siedfleisch Schinken-, Poulet- oder Fischstreifen verwenden.