

Birnen-Gorgonzola Risotto Piglet von André Marty

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.wildeisen.ch/rezepte/gorgonzola-risotto>

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

1.0 kg Salbeiblätter	6-8 Salbeiblätter hacken.
3.0 Stück Zwiebeln	sehr klein schneiden
8.0 EL Butter	In einer mittleren Pfanne die Buttern schmelzen. Salbeistreifen und Zwiebel darin andünsten.
625 g Risottoreis	Dann den Reis beifügen und kurz mitrösten.
1.5 dl Weisswein	Den Wein und das erste Drittel der Bouillon dazugeben und unter Rühren einkochen lassen.
5.0 Stück Birnen	Birne vierteln, schälen, entkernen und klein würfeln.
40 g Bouillion	Erst dann das zweite Drittel Bouillon beifügen und wiederum unter häufigem Rühren vom Reis aufnehmen lassen.
2.0 Liter Wasser	
200 g Käsescheiben	Gorgonzola!!! Gorgonzola in Stücke schneiden und mit der letzten Portion Bouillon zum Reis geben.
1.2 dl Rahm	Wenn der Risotto cremig und samtig, der Reis aber noch bissfest ist, den Rahm sowie den Parmesan oder Sbrinz untermischen.
100 g Parmesan	