

# Safran-Risotto mit Trutengeschnetzeltem von Diggy

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

2 cl Olivenöl	In grösserer Pfanne heiss werden lassen
600 g Risottoreis	Mit dem heissen Öl in einer grossen Pfanne andämpfen
2.0 Stück Zwiebeln	schälen, klein schneiden und mit dem Reis andämpfen
3.5 dl Weisswein	Reis/Zwiebeln ablöschen und etwas einkochen lassen
0.5 g Safran	in wenig Wein auflösen und begeben
1.3 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon (Huhn oder Gemüse) nach und nach begeben. Reis muss immer bedeckt sein, darf aber nicht "schwimmen" und Risotto köcheln lassen
1.0 cl Olivenöl	in einer grösseren Bratpfanne heiss werden lassen
250 g Erbsen	gefrorene oder frische Erbsli und
400 g Truten	kleingeschnitten begeben und mit den Erbsen gut anbraten. Dann zum Risotto geben und das ganze al dente kochen lassen. Risotto mit Bouillon immer genügend feucht halten
100 g saurer Halbrahm	mit
100 g Parmesan	Reibkäse (Parmesan, Grana Padana oder Sbrinz) verrühren und dem fertigen Risotto beimengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Risotto sollte breiartig flüssig sein und noch bissfst