



Radicchio-Risotto

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 35-40 Min.

- | | |
|---------------------------|---|
| 500 g Radicchio | Den Radicchio putzen und klein schneiden. |
| 1 Zwiebel | Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. |
| 1 Bd Schnittlauchknobl. | Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. |
| 100 g ger. Speck | Den Speck in kleine Würfel schneiden. |
| 40 g Butter | In einem Topf 10 g Butter zerlassen, den Speck und die Hälfte der Zwiebel darin anschwitzen, den Radicchio dazugeben und diesen 5 Min. dünsten. |
| 400 g Risotto Reis | In einem beschichteten Topf die restliche Butter und die restliche Zwiebel erhitzen. Den Reis zugeben und bei großer Hitze unter ständigem Rühren glasig werden lassen. |
| 250 ml Weißwein | Mit Wein aufgießen und diesen auf die Hälfte einkochen lassen. |
| 1,4 l heiße Geflügelbrühe | So viel Brühe aufgießen, dass der Reis gerade bedeckt ist. Offen kochen lassen, umrühren und immer wieder heiße Brühe nachgießen, dass der Reis gerade bedeckt ist. Reis ca. 25 Min. garen. |
| | Dann den Radicchio und den Schnittlauch unterrühren, heiß werden lassen und gleich servieren. |
| 80 g Parmesan | Den frisch geriebenen Parmesan am Tisch über den Reis geben. |

Kürbis-Rote-Bete-Eintopf, orientalisch

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 40 Min.

- | | |
|---------------------------|---|
| 800 g Kürbis | Kürbis waschen, vierteln, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. |
| 300 g Rote Bete | Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. |
| 6 Schalotten | Schalotten schälen und achteln. |
| 2 EL Butter | Butter im Topf zerlassen, Schalotten darin anschwitzen. |
| 1 Zweig Rosmarin | Thymian und Rosmarin dazugeben und kurz mit anschwitzen. |
| 1 Zweig Thymian | Die Kürbiswürfel und Rote Bete-Würfel dazugeben. |
| 50 ml Orangensaft | Mit dem Orangensaft ablöschen. |
| 1 Msp. Kardamon | |
| 1 Msp. Kreuzkümmel | |
| 1 Msp. Zimt | Die Gewürze und Kräuter dazugeben und unterrühren. |
| 1 Msp. Muskat | |
| 1 Lorbeerblatt | |
| 1 Chilischote | |
| 1,5 Liter Gemüsebrühe | Mit Brühe auffüllen und das Gemüse weich köcheln lassen. |
| 1 Bund Knob.-Schnittlauch | Schnittlauchknoblauch waschen und in Röllchen schneiden und in den Topf geben. Unterrühren und vom Herd ziehen. |
| Pfeffer, schwarz | Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Heiß servieren. |