



## CHICORÉE-RISOTTO MIT PILZEN

40 g Butter  
 0,5 dl Olivenöl  
 1 grosse Zwiebel,  
 gehackt  
 2-3 Knoblauchzehen,  
 durchgepresst  
 600 g roter Chicorée, in  
 Streifen geschnitten  
 900 g Risottoreis  
 (Vialone)  
 2 Glas Rotwein  
 1,8-2 Liter Hühner-  
 bouillon (aus  
 Würfeln)  
 350 g Sbrinz, gerieben  
 evtl. Salz, Pfeffer  
 40 g Butter  
 500 g Steinpilze oder  
 Eierschwämme, in  
 Scheiben geschnitten  
 Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch in der Butter-  
 Ölmischung glasigbraten. Den Chicorée  
 zufügen und weichdünsten; nicht  
 braun werden lassen. Den Reis beige-  
 ben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein  
 und etwas Bouillon ablöschen und 20  
 Minuten köcheln lassen. Dabei unter  
 ständigem Rühren nach und nach die  
 restliche Bouillon zufügen. 10 Minuten  
 vor Ende der Kochzeit den Sbrinz dar-  
 unterziehen und evtl. nachwürzen. Die  
 Pilze in der Butter braten, würzen, die  
 Hälfte unter den Risotto mischen und  
 den Rest auf den angerichteten Risotto  
 verteilen.

## ZITRONENRISOTTO MIT KALBFLEISCH

40 g Butter  
 0,5 dl Olivenöl  
 2 grosse Zwiebeln,  
 gehackt  
 2 Knoblauchzehen,  
 gehackt  
 900 g Risottoreis  
 (Vialone)  
 2-3 dl Weisswein  
 Saft und abgeriebene  
 Schale von 2 Zitr-  
 onen (unbehandelt)  
 1,8-2 Liter Hühner-  
 bouillon (aus  
 Würfeln)  
 300 g Sbrinz, gerieben  
 6 Esslöffel Doppel-  
 oder Sauerrahm  
 3 Esslöffel Gourmet  
 Butter  
 600 g geschnetzeltes  
 Kalbfleisch  
 Salz, Pfeffer, Paprika

einfach, etwas teuer,  
 für 12 Personen

Zwiebeln und Knoblauch in der Butter-  
 Ölmischung glasigbraten. Den Reis bei-  
 geben und ebenfalls glasigbraten. Mit  
 Wein und Zitronensaft ablöschen und  
 die Zitronenschalen zufügen. Unter  
 ständigem Rühren 20 Minuten köcheln  
 lassen, dabei nach und nach die Bouil-  
 lon zugliessen. Kurz vor Ende der Koch-  
 zeit den Sbrinz darunterziehen und mit  
 Rahm verfeinern. In der Zwischenzeit  
 das Kalbfleisch in der Butter portionen-  
 weise anbraten, in eine Schüssel geben  
 und würzen. Vor dem Servieren das  
 Fleisch mit dem Saft unter den Risotto  
 mischen.