

Risi-Bisi

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 400g Risotto Reis (Carnaroli)
- 300g tiefgekühlte grüne Erbsen
- 1 Zwiebel
- ½ Bund frische Petersilie
- 1 Würfel Gemüsebouillon
- Pfeffer
- etwas Butter
- 150g geriebener Parmesan
- Olivenöl

Vorbereitung:

- Zwiebel klein hacken.
- Petersilie klein hacken
- ca. 1l Gemüsebrühe mischen aus warmem Wasser und dem Gemüsebouillonwürfel

Zubereitung:

- In einer hohen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
- Den Risotto Reis zufügen, etwas anbraten und dann soviel Gemüsebrühe zugießen, bis der Reis ganz leicht bedeckt ist. Unter Rühren einmal kurz aufkochen.
- Die Temperatur zurücknehmen und den Reis in 20...25 Minuten ausquellen lassen. Dabei immer wieder mit einem Kochlöffel umrühren, damit nichts anbrennt, und nach und nach Bouillon zugeben. Die Konsistenz vom Risi-Bisi sollte wie eine dickliche Reissuppe sein.
- Erst gegen Ende der Garzeit die gefrorenen Erbsen und die Petersilie zugeben und das Risi-Bisi mit Pfeffer und Salz würzen.
- Etwas Butter und geriebenen Parmesan unterrühren und ggf. noch etwas Bouillon zugeben, bis die relativ flüssige Konsistenz erreicht ist. Ein letztes Mal kurz aufkochen.

Tipp:

- Als Beilage nur etwa die Hälfte der Mengen nehmen.
- Risi e Bisi Risotto Veneto ist ein altes traditionelles Rezept aus Venedig und bedeutet soviel wie Reis mit Erbsen.

