

Lungo Bio Crema

RISOTTO AL CAFFÈ E VINO ROSSO



🕒 30 min

🍴 mittel

👤 4 Personen



Zutaten

Dressing

- › 300 g Risottoreis
- › 1 Zwiebel
- › 1 Knoblauchzehe
- › 100 ml Rotwein zum Ablöschen
- › 750 ml Bouillon
- › 100 g geriebenen Parmesan
plus 1 großes Stück Parmesan
- › 1 Esslöffel Butter
- › Salz und Pfeffer
- › 110 ml Kaffee (1 Kapsel)
- › je 80 g Rohschinken und würziger Käse
für Deko-Crunch
- › Basilikum

Tipp

Wenn das Risotto bissfest ist, Topf von der Platte nehmen, einen Esslöffel Butter unterheben, Deckel darauf und ein paar Minuten stehen lassen. Beim Servieren ist der Risottoreis so schön cremig.

Zubereitung

Für den Rohschinken-Käse-Crunch den Schinken in schmale Streifen schneiden, den Käse fein reiben und beides separat auf ein mit Backpapier belegtes Blech im Backofen bei 180°C 8 Minuten backen. Auf einem Gitter erkalten lassen, in Stücke brechen und später Risotto damit dekorieren.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln, in einem Topf mit etwas Olivenöl andünsten bis sie glasig sind. Den Risottoreis dazugeben, kräftig umrühren und mit andünsten. Nach ca. 2-3 Minuten mit Rotwein ablöschen. Den Risottoreis bei mittlerer Hitze (ca. 70°C) regelmäßig umrühren und die heiße Brühe nach und nach dazugeben. Nach 15 bis 20 Minuten ist der Risottoreis schön bissfest und cremig. Espresso unterrühren, mit Salz, Pfeffer und geriebenem Parmesan abschmecken.