

Omas Rezeptesammlung

Delikater Risotto Mit Huhn - Risotto Alla Veneta

Gattung: Fenchel, Gemüse, Reis, Risotto, Italienisch

350 g	Reis,	1	Zwiebel (gehackt),
2	Fenchel,	1/4 Liter	Weißwein (trocken),
1	Hühnerbrust,	1	Liter Fleischbrühe,
1	Essl. Butter,	50 g	Parmesankäse (gerieben)

Den Fenchel waschen, vom Strunk entfernen und in Scheiben schneiden.

Die Hühnerbrust in Stücke schneiden.

Die Butter schmelzen und die Zwiebel darin glasig werden lassen.

Den Fenchel und das Hühnerfleisch beifügen, sorgfältig dünsten bis es Farbe angenommen hat.

Mit Wein ablöschen und dämpfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Reis dazugeben, gut unterrühren und weiter köcheln lassen.

Dabei immer wieder von der Fleischbrühe zufügen.

Nach ca. 18 Minuten ist der Risotto fertig. 1 EL Butter und 5 EL Parmesankäse unterrühren.

Heiß servieren.