



ZITRONEN- THYMIAN VODKA RISOTTO

ZUTATEN

- 1 Bio Zitrone
- 100 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 4 Lauchzwiebeln oder junge Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Thymian
- 80 g Parmesan
- 320 g Risottoreis
- 200 g trockner Weisswein
- 750 g heisse Gemüse- oder
Hühnerbrühe
- 1 EL Vodka
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Für die Garnitur:

- Thymianzweige und feine Strefen
- Zitronenschale

ZUBEREITUNG

- Die Schale der Zitrone abreiben. 20 g Saft auspressen. Beides beiseite stellen.
- Parmesan zusammen mit den Thymianblätter in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, umfüllen und Mixtopf spülen.
- Zwiebeln/Schalotten und Knoblauch 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 65 g Butter und ein EL Olivenöl dazugeben. 3 Min./100°C /Linkslauf Stufe 1 andünsten.
- Den Risottoreis zugeben, weitere 3 Min./100°C/Linkslauf Stufe 1 dünsten.
- Mit Weisswein ablöschen, 2 Min./100°C/Linkslauf Stufe 1 erwärmen.
- Warme Brühe und Zitronensaft zugeben mit dem Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen.
- 13 Min./100°C/Linkslauf Sanfrührstufe garen. Währenddessen als Spritzschutz den Gareinsatz verwenden.
- Restliche Butter, Zitronenschale, Vodka, Thymian und den Parmesan zugeben. 20 Sek./Linkslauf Stufe 3 verrühren und kurz ziehen lassen. (ev. mit dem Spatel durchrühren)
- Abschmecken und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Das Risotto zugedeckt ein paar Minuten ruhen lassen.

Mit Thymianzweigen und feingeschnittener Zitronenschale garniert servieren.

Genussmix.ch