

Ouzo-Risotto

Zutaten für 4 Portionen

1 EL Olivenöl
1 EL Butterschmalz
1 gehackte Zwiebel
1 gehackte Knoblauchzehe
300 g italienischer Langkornreis (Arborio,
Vialone oder Carnaroli)
200 ml trockener Weißwein
1 Msp. Safranpulver
550 ml Hühnerbrühe
300 ml Ouzo
Salz, Pfeffer
100 g geriebener Parmesan
2 EL Butter
1 EL fein geschnittener Schnittlauch
1 EL frische, gehackte Petersilienblätter

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach



Zubereitung

Olivenöl und Butterschmalz in einem Kochtopf erwärmen, Zwiebel und Knoblauch darin etwas dämpfen, Reis begeben und alles gut vermengen.

Mit dem Wein ablöschen und die Safranfäden dazugeben. Die Hühnerbrühe mit 200 ml Ouzo nach und nach schöpflöffelweise dazugeben, immer wieder einkochen lassen und mit einem Kochlöffel sanft rühren. Nach 18–20 Minuten hat das Risotto die richtige breiartige Konsistenz.

Den Kochtopf vom Feuer nehmen, mit dem restlichen Ouzo, Salz sowie Pfeffer abschmecken, Parmesan und Butter zufügen und alles miteinander vermengen.

Den Topf zudecken und 3 Minuten ruhen lassen. In einer vorgewärmten, tiefen Schüssel anrichten und mit Schnittlauch sowie Petersilie bestreuen.

SCHMÜCKINGS KOSTPROBE

Eine auf den ersten Blick gewagte Kombination. Aber: Kein anderes Destillat gibt dem mediterranen Risotto diesen Frisekick nach Sternanis und Fenchel wie der Ouzo.