Erbsenrisotto

Das Erbsenrisotto eignet sich als Beilage oder kleines Hauptgericht. Der Ursprung des Rezepts liegt in Venetien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

250 g	Erbsen (junge)
200 g	Reis
2 EL	Butter
2 EL	Pancetta (Bauchspeck kleingehackt)
2 Stk.	Schalotten
2 EL	Petersilie
750 ml	Rindsuppe
3 EL	Butterflocken
3 EL	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die anfängliche Scheu vor der spezifischen Zubereitung des **Erbsenrisottos** geht mit diesem Rezept verloren. Zu Beginn Reis und Erbsen waschen und abtropfen lassen.

2. Schalotten pellen und würfeln, Pancetta klein hacken, um beides in einer Pfanne mit zerlassener Butter zu dünsten. Den Reis zufügen und warten, bis er das Fett angesogen hat. Nun 10 Minuten lang immer wieder wenig Suppe aufgießen und dabei unentwegt rühren. Achtung: Der Reis darf nicht in der Flüssigkeit schwimmen. Nach Ablauf der 10 Minuten die feinen, jungen Erbsen zum Reis geben. Petersilie frisch verarbeiten und fein zerhacken, ebenfalls einrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Ca. 18 Minuten dauert es insgesamt, bis der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat. Es verbleibt ein weißer Kern - die Reiskörner bleiben glasig. Das fertige Erbsenrisotto nach Belieben mit fein gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Geriebenen Parmesan und Butterflocken unter das Erbsenrisotto rühren und dann erst servieren.