

# Risotto mit Bier und Speck

Männer mögen kein Risotto? Von wegen! Bei diesem Rezept für Risotto mit Bier und Speck verlangen auch sie nach einem Nachschlag.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



Foto: Luca Nebuloni

## Zutaten

350 g	Risottoreis
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
4 Scheiben	<a href="#">Speck</a>
2 l	Hühnerbrühe
250 ml	<a href="#">Bier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
Nach Belieben	<a href="#">Parmesan</a>

## Zubereitung

1. Für Risotto mit Bier und Speck zuerst Zwiebel schälen und klein hacken. Speck klein würfeln. Die Hälfte der Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel und Speck darin glasig dünsten.
2. Den Reis dazugeben und mehrmals umrühren, bis er angeschwitzt ist. Mit Bier ablöschen und immer wieder umrühren. Sobald das Bier verdampft ist, eine Schöpfkelle voll Brühe dazugeben und wieder mehrmals umrühren.
3. Ist die Flüssigkeit wieder verdunstet, die nächste Kelle voll Brühe dazugeben und umrühren. So fortfahren, bis alle Flüssigkeit aufgebraucht und der Reis gar ist (nach ca. 15-20 Minuten).
4. Wenn das Risotto eine schlotzige Konsistenz hat, die restliche Butter unterrühren. Parmesan reiben und mit dem Risotto vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

## **Tipp**

Das Risotto mit Bier und Speck nach Belieben mit frischen Steinpilzen verfeinern.