



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

# SPARGELRISOTTO

UNSER LIEBSTES REZEPT FÜR DIE SPARGELZEIT



# SPARGELRISOTTO

## UNSER LIEBSTES REZEPT FÜR DIE SPARGELZEIT

1. SPARGELSPITZEN ABSCHNEIDEN (2-3CM) UND ZUR SEITE STELLEN. HARTE ENDEN ABSCHNEIDEN, DEN REST DES SPARGELS IN CA. 4CM LANGE STÜCKE SCHNEIDEN.
2. SPARGELSTÜCKE IN 1L SALZWASSER GAREN. DANACH DIE STÜCKE MIT 375ML DIESES SPARGELFONDS PÜRIEREN UND NOCHMALS AUFKOCHEN.
3. 50GR BUTTER IN EINEM GROSSEN TOPF ERHITZEN, FEIN GEWÜRFELTE ZWIEBEL GLASIG BRATEN.
4. REIS DAZUGEBEN UND FARBLOS MITBRATEN. MIT WEISSWEIN ABLÖSCHEN. UND VERKOCHEN LASSEN.
5. DANACH PORTIONSWEISE DEN REIS MIT PÜRIERTEM SPARGELSUD UNTER RÜHREN AUFGIESSEN.
6. WENN DIE FLÜSSIGKEIT VOLLSTÄNDIG AUFGENOMMEN WURDE, WIEDERHOLEN. NACH CA. 20 MINUTEN SOLLTE DER REIS BISSFEST SEIN.
7. ZWISCHENZEITLICH SPARGELSPITZEN MIT 50GR BUTTER UND SALZ SAUTIEREN.
8. DAS RISOTTO BEI GEWÜNSCHTER CREMIGKEIT MIT DEM REST DER KALTEN BUTTER UND DEM PARMESAN ABBINDEN.
9. NACH BELIEBEN DIE SPARGELSPITZEN EINRÜHREN ODER MIT DEM RISOTTO AUF DEM TELLER ANRICHTEN.

GUTEN APPETIT!

### ZUTATEN:

1KG GRÜNER SPARGEL  
130GR BUTTER  
1 MITTLERE ZWIEBEL  
280 GR RISOTTOREIS  
(CARNAROLI O. ARBORIO)  
250 ML WEIN  
50G FRISCH GERIEBENER PARMESAN  
SALZ & PFEFFER

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 50 MINUTEN  
WEINEMPFEHLUNG: TRAIER  
WEISSBURGUNDER  
& AUXERROIS  
TROCKEN

SCHWIERIGKEIT:



KOCHBUCHTIPP: DAS REZEPT STAMMT AUS EINEM UNSERER LIEBSTEN KOCHBÜCHER:  
RISOTTO - COLLECTION ROLF HEYNE