



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