

## PARMESAN-RISOTTO MIT BALSAMICO



### Menù-Zutaten

480 g Riso Carnaroli (Reis der Sorte Carnaroli) - RK1  
q.b. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P.  
extravecchio (Traditioneller Balsamico-Essig aus Modena g.U.  
mit langer Reifung) - K4Z  
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe  
„Superbrodo Casamia“) - BA1

### Zutaten

n.B. Weißwein  
100 g Butter  
150 g Parmesankäse  
40 g Zwiebel

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Brühe mit dem Menù-Produkt nach den Anweisungen und Dosierungen auf der Packung zubereiten. In einem Topf die gehackte Zwiebel mit dem nativen Olivenöl extra anbraten; den Reis hinzufügen und einige Minuten lang rösten, dabei ständig mit einem Holzlöffel umrühren. Nun die Hitze erhöhen, den Weißwein hinzugeben und verdampfen lassen. Unter ständigem Rühren die kochende Brühe nach und nach zugeben und weiter kochen lassen. Wenn der Reis gar ist, die Butter und den geriebenen Parmesankäse unterrühren. Den Risotto auf Tellern anrichten und mit einigen Tropfen des traditionellen Balsamico-Essigs aus Modena mit langer Reifung garnieren.