

Graupen-Risotto mit Radicchio & Speck

(Für 4 Personen)

250g Perlgraupen (Reformhaus oder Bioladen)
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 El Olivenöl
500ml Gemüsebrühe
150ml Weißwein
Salz, Pfeffer
100g Radicchio
100g durchwachsenen Speck in Scheiben
80g Taleggio-Käse
1 EL Butter

Graupen in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen, beides fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte, Knoblauch darin glasig dünsten.

Graupen hinzufügen und unter Rühren etwa 2 Minuten mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen. Graupen bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten schmoren, dabei immer wieder umrühren. Nach und nach den Wein unterrühren. Graupen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Radicchio putzen, brausen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Taleggio evtl. entrinden und sehr klein schneiden. Käse zusammen mit der Butter unter die Graupen rühren. Kurz vor dem Servieren Radicchio unterrühren. Graupen-Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem kross gebratenen Speck auf Tellern anrichten.

Dazu passt ein Glas Rotwein (2010 Wildwux, Birgit Braunstein, Neusiedlersee-Hügelland).

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

