

Gewürzrisotto

Wenn es weihnachtet,
sehnen wir uns nach duftenden Wohlfühlgerichten.
Das Beste: Sie können ihnen Ihre persönliche Note verleihen.
Sobald die Gewürze ihr Röstaroma verströmen,
ziehen unwiderstehliche Düfte durchs Haus.

Zutaten

Gewürzmischung

5 Sternanis
½ Zimtstange
10 Kardamomkapseln
3 Nelken

Risotto

3 EL Olivenöl
300g Risottoreis
½ Vanilleschote
1 dl Weisswein
8dl Bouillon
1 TL Gewürzmischung
60g Mascarpone
Salz

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

1 In einer kleinen beschichteten Pfanne die Gewürze mit kleiner Hitzezufuhr anrösten. Sobald sie zu duften beginnen, in eine Kaffee- oder Gewürzmühle geben und sehr fein mahlen. Durch ein feines Sieb sieben.

2 In einem Topf Olivenöl erhitzen. Risottoreis und die aufgeschlitzte Vanilleschote hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis der Reis glasig ist. Mit Weisswein ablöschen. Nach und nach die heisse Bouillon beigegeben. Wenn der Risotto al dente ist, mit der Gewürzmischung und Mascarpone vollenden und abschmecken.

Tipp

Die restliche Gewürzmischung passt hervorragend zu Fleischgerichten.

