

Risotto „Basmati“

In einer großen Pfanne:

Schalotten
Knoblauch in Olivenöl anbraten

Roséchampignons mit etwas Butter mitbrate,
salzen, pfeffern

1 Tasse Basmati Reis
(vom Asia-Markt) zugeben und anrösten



doppeltes Volumen Flüssigkeit anrühren:

- Hühnerbrühe
- Weißwein
- Gemüsebrühe
- Wenig Sahne
- Senf, 8 Kräuter (tiefgefr.), Safran
- Je nach Geschmack etwas geriebenen Käse zugeben, muss aber nicht sein

Flüssigkeit angießen, köcheln bis ganz aufgesaugt, bisweilen umrühren.

Nun mit geschlossenem Deckel bei ganz kleiner Flamme wie „Persischen Pyramidenreis“ ruhen lassen (ca ½ Stunde).

Mit Schnittlauch und/oder Petersilie bestreuen und ein paar Minzeblättern servieren.

Passt genial zum afrikanischen Wels!

Guten Appetit!