

## **Barolo Risotto**

Ein legendäres Rezept, das immer wieder begeistert.

Zutaten für 4 - 6 Personen

200 g Risottoreis (am besten Carnaroli)  
150 g Schalottenwürfel  
20 g Zucker  
4 dl Barolo  
1 St. Knoblauchzehe  
7 dl Geflügelfond  
80 g Parmesan  
80 g Butter  
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Schalottenwürfel in Olivenöl mit dem Zucker goldbraun anbraten, mit Barolo ablöschen und reduzieren bis fast keine Flüssigkeit mehr im Topf ist.

Den Risottoreis in Olivenöl mit dem Knoblauch anschwitzen und die Baroloschalotten zugeben, jetzt mit Geflügelfond nach und nach auffüllen.

Risotto sollte immer mit Fond bedeckt sein und leicht köcheln.

Nach ca. 16 min. Butterwürfel zugeben, wenn das Risottokorn noch leicht Biß hat Parmesan zugeben und mit Salz, Pfeffer abschmecken und schnell servieren.

**Weintipp: Dazu passt ein gehaltvoller, nicht zu rustikaler und wenn möglich etwas gereifter Barolo oder Barbaresco.**

**Aus unserem Sortiment:**

Barolo Riserva „Audace“, Roberto Sarotto