

Rollgerstenrisotto

Als Hauptspeise für 2 Personen

Als Beilage für 4 Personen

Zutaten

- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 300g Rollgerste (über Nacht in kaltem Wasser einweichen)
- 3.5 dl mit Weisswein), 5 dl (ohne) Gemüsebouillon
- 1.5 dl Weisswein (oder auch nicht 😊)
- 2 EL geriebenen Parmesan (+/- nach Belieben)
- Abrieb einer halben Zitrone

Vorbereitung

Bereitstellen

Kochtopf mit Deckel, entsprechend der zu garenden Menge, dazu die passende GARKiste.
Schneidbrett, Pinsel, (Rüst)Messer, ...

Zubereitung

Zwiebel schneiden und in 1 EL Butter glasig anrösten.

Rollgerste dazugeben und mitrösten.

Mit **Gemüsebouillon** ablöschen, ev. **Weisswein** dazugeben und alles aufkochen.

Ab in die GARKiste für ca. 1:15 Stunden.

1 EL **Butter**, geriebener **Parmesan** und den **Zitronenabrieb** einrühren.

Mit Zitronenschale verfeinern.

Dauer (Vor- und Zubereitung sind abhängig von der gewünschten Menge)

Rollgerste einweichen: 12-24 Stunden.

Zubereitung Rollgerstenrisotto ca. 1:30 h, dann ist es genussfertig.
wenn als Beilage, Zeit für das Hauptgericht einrechnen.



USCHI AUS CHUR (NOVEMBER 2020)

portable Natürlichkeit

Rollgerstenrisotto

Zutaten / Einkaufsliste

Mengen und Verhältnisse sind von der Anzahl Geniesser und persönlichen Vorlieben abhängig

Was	für 2-4 Pers.	für ___ Pers.	Total: Stck, g, kg, dl, l
Butter	2 EL		
Zwiebel	1 Stck		
Rollgerste	300g		
Gemüsebouillon, wenn Weisswein verwendet wird ohne Weisswein Zugabe	3.5 dl 5 dl		
Weisswein	1.5 dl		
Parmesan, gerieben	2 EL		
Zitrone, für Abrieb	0.5 Stck		

Uschi aus Chur (NOVEMBER 2020)

GARwelt®

portable Natürlichkeit