

## Risotto al Merlot con radicchio tardivo di Treviso

(Merlot Risotto mit rotem Chicorée)

für 4 Personen



|  |  |   |
|--|--|---|
| 1 Zwiebel  | fein hacken  |   |
| 1-2 Esslöffel Olivenöl                                   | in der Bratpfanne erhitzen<br>Zwiebel darin anziehen   |   |
| 1 Stange roter Chicorée                                  | waschen, Blätter in ½ cm dicke Streifen<br>schneiden, kurz mitdünsten  |  |
| 320 g Carnaroli Reis                                     | mitdünsten bis der Reis glasig ist   |   |
| 2dl Tessiner Merlot                                      | ablöschen  |   |
| 1.5 l Fleischbouillon                                    | nach und nach zugeben. Der Reis soll stark kochen und immer<br>ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ab 20 Minuten versuchen<br>und solange weiterkochen, bis der Reis „al dente“ ist und eine<br>suppige Konsistenz hat. |   |
| 50 g Parmesan gerieben,<br>20 g Butter, Pfeffer gemahlen | vor dem Servieren unterrühren.   |   |

Dazu passt ein Salat nach Wunsch und im Idealfall der gleiche Tessiner Merlot wie im Risotto, perfekt ist eine Flasche Amoroso.