Rosa

Risotto

»Feel Glück« „Frauke“ Rosé Weingewürz,
Austernpilze, Garnelen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Schalotte
200 g Risottoreis
½ TL »Feel Glück«
„Frauke“ Rosé Weingewürz
0,3 l »Feel Glück« „Frauke“ Rosé
500 ml Gemüsefond
50 ml geschlagene Sahne

400 g Austernpilze
200 g Garnelen
Salz, Pfeffer

©Rezepte & Inspirationen von TV-Koch Marc Kunkel, FoodWorkers Catering, Konzepte, Beratung

ZUBEREITUNG

Die Schalotte schälen, halbieren, in feine Würfel schneiden und anschließend in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Das Feel-Glück-Gewürz und den Risottoreis zugeben und mit dem Gemüsefond sowie dem Feel-Glück-Roséwein aufgießen.

Das Ganze mit Deckel im Backofen bei 180° Grad für 15-20 Minuten garen.

Das Risotto noch einmal abschmecken und mit der geschlagenen Sahne verfeinern.

Die Austernpilze in Streifen reißen und in einer Pfanne mit Butter oder Olivenöl anbraten. Nur mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze nun auf dem Risotto anrichten.

Die Garnelen kurz in etwas Olivenöl anbraten, ebenso nur mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Pilzen anrichten.

Für den Geruchskick noch etwas Gewürz um das Gericht streuen.

TIPP

Erlaubt ist, was Spaß macht – das ist das oberste Credo beim Kochen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen! Lassen Sie uns gerne über Instagram (@weingutamkaiserbaum) oder Facebook (@Weingut am Kaiserbaum) teilhaben. Bei allen Rezepten haben wir die Zubereitung so pur wie möglich gewählt. So entwickelt sich der volle Geschmack der Gewürze im Gericht, und der Genuss zusammen mit dem dazu passenden Wein ist am größten.

Wir wünschen Ihnen nun wunderbare Genussmomente mit unseren Weinen und Weingewürzen.

Weingut am Kaiserbaum ~ Hammel-Hundinger
Familie Hundinger ~ D-67229 Gerolsheim Pfalz ~ www.mywaytofeelglueck.de ~ www.weingut-am-kaiserbaum.de