

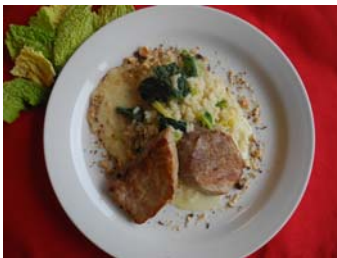


die Ebenrainköchin empfiehlt...

Schweinsplätzli mit Wirz-Risotto

Monatsmenü Januar 2015

Für 4 Personen



Schweinsplätzli

4-8 Schweinsplätzli à 60 g

Bratbutter

½ KL Salz
wenig Pfeffer

ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen

in der Bratpfanne heiss werden lassen, Plätzli beidseitig bei grosser Hitze ca. 1 ½ Min anbraten, warm stellen

Plätzli würzen

Risotto

1 KL Butter
1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
350 g Risottoreis, z.B. Carnaroli

in Pfanne geben, erwärmen
zugeben andünsten
beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist

1 Wirz, ca. 500 g
1 dl Weisswein oder Bouillon
7-9 dl heisse Bouillon

in feine Streifen schneiden, mitdünsten
ablöschen
nach und nach dazugeben, auf kleiner Stufe unter regelmässigem Rühren 15-20 Min. köcheln
beifügen

2-3 EL Rahm
Salz
Pfeffer

abschmecken

50 g Gruyère, gerieben
nach Belieben einige gehackte, geröstet
Baumnüsse

Risotto anrichten, mit Gruyère und Nüssen bestreuen