RisiPisi

Zutaten für 4 Personen

300	g	Risottoreis
2		rote Zwiebeln
3		Knoblauchzehen
150	ml	Weißwein
125	ml	Pflanzensahne
250	g	TK Erbsen
3	EL	Hefeflocken
1	EL	Zitronenschale
		heiße Brühe

Zubereitung

In einem großen Topf Öl erhitzen. Zwischenzeitlich Wasser kochen und 2 EL Brühe in einen großen Becher geben und die Zwiebeln und Knoblauchzehen hacken.

Wenn das Öl heiß ist, den Reis darin glasig dünsten. Kurz vor fertig, Zwiebeln und Knoblauch einrühren. Rühren, rühren!! Das kochende Wasser in den Becher mit Brühe geben.

Wenn der Reis glasig ist, den Weißwein in den Topf gießen und schnell Rühren. Sobald der Wein aufgenommen wurde, den Becher Brühe zu dem Reis gießen und Rühren. Herd runterstellen, dass es nur noch ganz leicht köchelt.

Zwischendurch von einer Zitrone etwa 1 EL Schale sehr fein reiben. Beiseite stellen!

Den Becher wieder mit heißem Wasser auffüllen. Wenn der Reis das Wasser aufgenommen hat, wieder einen Becher heißes Wasser nachgießen. Das macht Ihr immer weiter. Nach 15-20 Minuten solltet Ihr beginnen, den Reis zu probieren. Muss noch Brühepulver dazugegeben werden? Wie bissfest ist der Reis.

Wenn der Reis FAST fertig ist, die Pflanzensahne einrühren und einkochen lassen. Nun die Erbsen und danach die Hefeflocken unterziehen. Sollte der Reis DOCH noch nicht fertig sein, noch etwas heißes (!!) Wasser nachfüllen. ACHTUNG: Nicht zu viel!!

Wenn der Reis wirklich fertig ist – Also DIREKT vor dem Servieren, die Zitronenschale unterziehen. Auf den Tellern das Risotto mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen

FERTIG!