

Grünkernrisotto nach Otto Vogelmann



Zutaten:

120 g feine Gemüswürfel (Kartotte, Sellerie, Lauch)
85 g Butter
220 g Grünkern
200 g Champignons
1 Lorbeerblatt
500 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
Salz, Pfeffer, Knoblauch
Blattpetersilie



Zubereitung

Gemüswürfel in etwas Butter anschwitzen. Grünkern und Lorbeerblatt zugeben und mit der Brühe auffüllen. Alles ca. 1 Stunde – mit geschlossenem Deckel – köcheln lassen. Dabei regelmäßig rühren. Die geputzten Pilze in etwas Butter anbraten. Die fein geschnittene Petersilie zugeben. Zum Schluss mit der restlichen (kalten) Butter binden.

Tipp: ...wer möchte kann vor dem Servieren noch 3-4 EL geschlagene Sahne und fein geriebenen Bergkäse untermischen. Zur Spargelzeit schmecken auch Spargelwürfel dazu. Dekorativ wirkt ein Bergkäse-Segel.

Rezept von Otto Vogelmann, Küchenleiter der Klinik Löwenstein