

# Rezept

## Aus der Sendung:

“Hit auf Hit - Dolce Vita im Tessin”  
Eine Schlagerreise mit Leonard und seinen Gästen

Webseite: <http://hit-auf-hit.de>

Video: <http://hit-auf-hit.de/rezpte.php>



## Rotweinrisotto mit Fleisch

### Zutaten:

260g	Reis
20g	Olivenöl extra
0.2l	Rotwein (Merlot)
0.7l	Fleischbrühe
5-20g	Lauch oder Pilze oder anderes Gemüse
20g	Butter
	Salz, Pfeffer
40g	geriebenen Parmesan Käse
4 Stück	Taubenbrust oder Putenbrust oder Fleisch nach Wahl
	Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarinzweig



Olivenöl erhitzen und den Reis dazu geben und anrösten bis man ihn nicht mehr in der Hand anfassen kann. Danach mit dem Rotwein ablöschen und dünsten lassen, dann den fein geschnittenen Lauch oder ein anderes Gemüse (Pilze) dazu geben.

Dann langsam und portionsweise die Fleischbrühe dazu geben und so ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann 2 Minuten ruhen (ziehen) lassen. Die Butter und den geriebenen Parmesankäse darunter mischen.

Das Risotto sollte eine leicht dickflüssige Konsistenz haben.

In derselben Zeit die Tauben- oder Putenbrüste salzen, pfeffern und langsam in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl anbraten, einen Rosmarinzweig dazu legen. Zum fertigschmoren in den 160 Grad heißen Backofen geben.

Den fertigen Risotto mit einer Kelle in einen tiefen Teller (Suppenteller) geben und die in Scheiben geschnittenen Fleischstücke darauf legen und garnieren.

Das Hit auf Hit Team wünscht Ihnen: Guten Appetit!