

Promirezept Christa Rigozzi

Risotto al Merlot

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Zwiebel
- Butter
- Salz
- 1 Flasche guter Rotwein, am besten einen Tessiner Merlot, z.B. den Duetto meines Bruders Christian (Cantina I Fracc, www.cantinaifracc.ch)
- ca. 280 g Arborio oder Carnaroli Reis

Zubereitung

Zwiebeln schneiden und in einem Topf in Butter braten, Reis zugeben, eine Prise Salz, mit Rotwein ablöschen, auf niedriger Temperatur 20 Minuten köcheln lassen und unter ständigem Rühren immer wieder Rotwein nachgiessen. Wenn der Risotto al dente gekocht ist: vom Herd wegnehmen, ein wenig Butter hinzufügen, umrühren und servieren!