



www.chöcheler.ch

## Chöcheler's Whisky-Risotto



Eine Abänderung des im le Menu erschienenen Rezepts

Ich wagte hier den Spagat zwischen Marokko und Indien was die Zubereitung und die Gewürze angeht. Die Rückmeldungen der Gäste war jeweils sehr gut und auch mir hat es gut geschmeckt....trotz vegan ;-)

### Zutaten für Chöcheler's Whisky-Risotto mit Rindfleischwürfeln und Sellerie

#### Whisky-Risotto

1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 EL Butter  
300 g Risotto Reis  
2 dl Weisswein oder Gemüsebouillon  
Ca. 7 dl Gemüsebouillon  
3-4 EL Whisky  
50 g geriebener Sbrinz  
Salz, Pfeffer

#### Karamellisierter Sellerie

2 EL Zucker  
1 EL Wasser  
500 g Sellerie, geschält, gewürfelt  
Ca. 1 dl Gemüsebouillon  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer

#### Rindfleischwürfel

400 g Rindshuft, gewürfelt  
1 EL Bratbutter oder Bratcrème  
Salz, Pfeffer, Chiliflocken  
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

### Zubereitung

Whisky-Risotto: Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Reis beifügen, mitdünsten, bis er glasig ist. Mit dem Wein ablöschen, Flüssigkeit einkochen. Nach und nach Bouillon dazu giessen, unter häufigem Rühren ca. 15 Minuten zu einem Risotto kochen.

Karamellisierter Sellerie: Zucker und Wasser in einer Pfanne karamellisieren. Selleriewürfeli beifügen, kurz mischen. Mit der Bouillon ablöschen, knapp weichkochen. Mit Butter verfeinern, würzen.

Rindfleischwürfel: Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter rundum 3-4 Minuten braten, herausnehmen. würzen, kurz warm stellen.

Den Risotto mit Whisky und evtl. Sbrinz verfeinern, würzen, in vorgewärmte Teller verteilen, Sellerie und Rindfleischwürfel darauf anrichten, mit Schnittlauch garnieren