

Gefüllte Peperoni mt Risotto

4 Personen

4 Peperoni

500g Rindsschulter, gehackt

1 Zwiebel, fein gehackt

Oel, am besten Olivenöl

ca. 1 Liter Bouillon

2dl Weisswein

Bratensauce Pulver (z.B. Knorr)

Fleisch Extrakt (meistens Paste im Glas, kann man für vieles verwenden)

Tomatenpüree

Salz

Pfeffer

Mehl

2 Teetassen voll Reis (am besten Carnaroli)

Milch

Parmesan

Etwas Butter

Peperoni

Waschen, Deckel abschneiden, innen leeren

in einer feuerfesten Form beiseite stellen

Hackfleisch

Fleisch mit Salz und Pfeffer Würzen und mit etwas Mehl bestäuben

Nichts zu grosse Portionen (etwa 250g aufs Mal) im Oel anbraten, nur kurz, einfach dass es nicht mehr wie rohes Fleisch aussieht. In einer Schüssel an der Wärme beiseite stellen, nächste Portion usw.

Pfanne mit Küchenpapier ausreiben, neues Oel

Zwiebeln (etwa die Hälfte) und Tomatenpüree nicht zu heiss dünsten (nicht braun werden lassen)

Fleisch dazugeben

Heiss werden lassen

Mit der Hälfte des Weissweins ablöschen, Wein einkochen lassen, dann Bouillon dazugeben, soviel, dass die Sauce feucht ist aber nicht zur Suppe wird. Bratensauce darüberstreuen und das Fleischextrakt dazugeben.

Hitze herunter stellen und so 10 -15 Minuten köcheln lassen.

Immer feucht halten, sonst brennt es an

Probieren und je nach Gusto nachwürzen

Etwas abkühlen lassen

Dann Peperoni damit füllen

Etwas Wasser in die feuerfeste Form geben und bei ca 120 Grad (vorwärmen) 30 Minuten in den Backofen (das Wasser in der Schüssel sorgt dafür, dass die Luft im Backofen etwas feucht bleibt und das Gemüse eher gedämpft wird als gebraten)

Risotto

Die zweite Hälfte Zwiebeln in Öl (oder Butter) dünsten, glasig werden lassen, keinesfalls braun. Reis ungewaschen zugeben und kurze Zeit mitdünsten.

Mit der zweiten Hälfte des Weissweins ablöschen, rühren bis der Weisswein eingekocht ist

Jetzt heiße Bouillon zugeben und nonstop rühren

Immer wenn die Bouillon eingekocht ist, wieder dazugeben. Der Reis muss schwimmen

Der Kochprozess dauert etwa 20 Minuten. Immer rühren

Kosten, wenn noch zu flach im Gout, weiter Bouillon zugeben, sonst einfach heisses Wasser

Gegen Ende der Kochzeit (mit probieren herausfinden) immer weniger Flüssigkeit aber der Risotto muss eine dicke Suppe sein, also kein Beton daraus machen.

Wenn das Reis gar ist, vom Feuer nehmen, eine Gutsch Milch dazugeben (stoppt den Kochprozess)

Parmesan dazu reiben, und das Stück Butter dazugeben. Gut umrühren

Deckel auf die Pfanne und Risotto 3-5 Minuten ruhen lassen. Dann servieren.

Und es heisst, der Risotto kommt zu den Gästen, die Gäste kommen nicht zum Risotto. Will heissen: die Gäste sitzen am Tisch, wenn der Risotto serviert wird