

GEBRATENE FORELLE MIT RISOTTO



BIERTIPP:
Rieder Alkoholfrei



ZUTATEN

Risotto: (ca. 3 Personen)

- 1 Stk. Zwiebel (klein)
- 20 g Butter
- 150 g Risottoreis
- 50 ml Weißwein
- 400 ml Gemüsesuppe (klar)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 30 g Butter zum Einrühren

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und in feine Stücke schneiden. In einem großen Topf die Butter zerlassen und erhitzen, dann die Zwiebelstücke darin glasig dünsten.

Den Reis nun langsam einrühren, für 1 bis 2 Minuten andünsten lassen, dann mit Weißwein ablöschen. Bei starker Hitze ca. 3 Minuten köcheln lassen. Anschließend bei mittlerer Hitze unter Rühren die Suppe langsam einrühren. Immer wieder einkochen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis die komplette Suppe verbraucht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter Rühren ca. 15 Minuten bei milder Hitze garen lassen. Kurz vor dem Garen rühren Sie die Butter ein.

Forellenfilet

Das Forellenfilet zerteilen. Fischfilet mit Salz, Pfeffer würzen, beidseitig in Mehl wälzen.

Butterschmalz erhitzen, Forellenfilets einlegen und 3 Minuten auf der ersten Seite braten, dann wenden und noch 1 Minute braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Risotto mit Forellenfilets und Kirschtomaten anrichten!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

