

# Risotto a Gorgonzola

© Joachim Brendel

## Zutaten für 4 Personen

300 g Risotto Reis (Rundreis)  
200 g Zwiebel (klein gehackt)  
75 g Schinkenwürfel  
3 EL Butterschmalz  
900 g Kalbsfond  
2 TL Rinds Bouillon instant  
30 g Kapern (nonparreilles – sehr kleine)  
80 g Gorgonzola  
2 EL Parmesan, gerieben  
4 EL Basilikum, grob gehackt  
Pfeffer, schwarz aus der Mühle

## Zubereitung

Kapern aus dem Glas gut abspülen. (Die kleinen Kapern „nonparreilles“ sind von besser Qualität.) Zwiebel und Schinkenwürfel im Butterschmalz bei starker Hitze glasig werden lassen. Den Reis zugeben, auf Stufe 4 Elektro weiter dünsten. Ständig rühren, damit nichts anhängt. Nach und nach den

Kalbsfond zugeben. Hitze weiter reduzieren (auf Stufe 3 Elektro). Gut pfeffern und den Rinds Bouillon zugeben. Weiterkochen, bis alle Flüssigkeit aufgenommen ist. Kapern zugeben. In kleinen Mengen weitere 500 g heißen Kalbsfond einrühren - immer so viel, wie vom Reis aufgenommen wird. Nach ca. 25 – 30 Minuten den Gorgonzola (reif, klein gewürfelt) und den Parmesan einrühren. Nochmals gut pfeffern.

Das Risotto ist nach ca. 30 – 35 Minuten fertig, nicht zu weich, dennoch von cremiger Konsistenz. **Nicht zuletzt deshalb muss er unbedingt vom Anfang bis zum Schluss ständig gerührt werden!**

Unmittelbar vor dem Servieren das Basilikum unterheben.

**Schmeckt und sättigt ungemein. Ein sehr trockener Roter passt gut dazu.**

