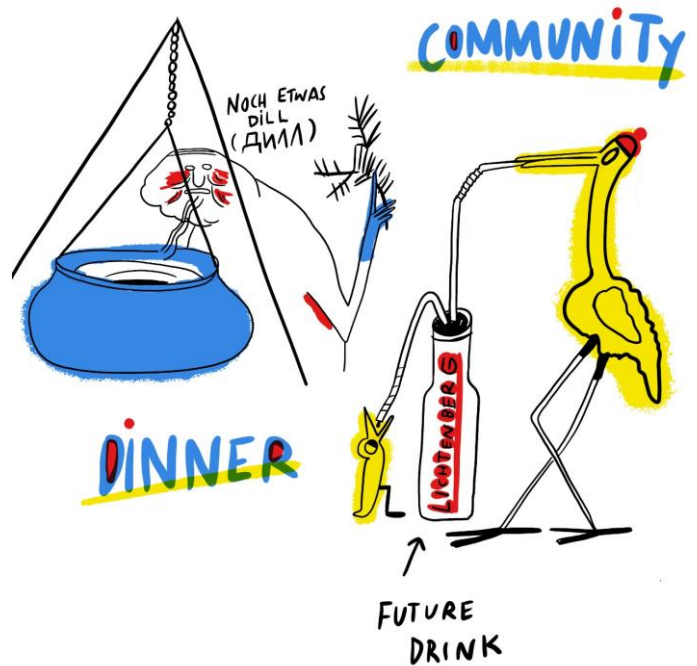


## Community Dinner Rezepte

# Risotto

Von Florian Stiehler,  
dem Kochhaus & Lucas Humann



### Zutaten:

#### Brühe:

1 Bund Suppengemüse

Rosmarin

Thymian

Wacholder

Parmesanrinde

Rinde vom Speck

Prise Salz

Risotto

400 g Arborio Reis

2 Schalotten

Weißwein

Butter

Parmesan

#### Topping:

200 g Speck

2 knackige Birnen

400g Bohnen

### Zubereitung:

Kochen Sie eine Brühe aus den obigen Zutaten. Wenn das Gemüse weich ist, geben Sie die Brühe durchs Sieb und stellen Sie sie beiseite. Schneiden Sie die Birne in Spalten und den Speck in Scheiben, putzen Sie die Bohnen und blanchieren Sie sie in gesalzenem Wasser. Schneiden Sie die Schalotte in feinste Würfel und schwitzen Sie sie in Butter an. Wenn glasig, geben Sie den Reis dazu. Wenn auch der Reis glasig ist, löschen Sie mit einem Glas Weißwein ab und lassen Sie den Alkohol verkochen, dann geben Sie nach und nach Ihre Brühe dazu. Parallel dazu lassen Sie den Speck in der Pfanne aus. Wenn golden, entnehmen Sie den Speck und geben Sie ihn auf Küchenkrepp. Danach sautieren Sie die Birnenspalten im Speckfett bis golden. Wenn der Reis gar ist, geben Sie die Bohnen hinzu und schmecken Sie alles ungehemmt mit Parmesan und Butter ab. Dekorieren Sie den Teller mit Speck und Birne.