

Risotto all in one

Zutaten

60g Parmesan, in Stücken
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
60 g Butter
320 g Risottoreis (14 bis 15 Minuten Garzeit, z.B. Uncle Ben)
100 g Weisswein
800 g Wasser
2-3 TL Gemüse- oder Fleischbouillon

500 g gemischtes Gemüse (wie Zucchetti, Champignons, Peperoni, Rüeblli - alles dünn geschnitten)
8 – 10 Poulet-Minifilets

Zubereitung

1. Poulet marinieren (z.b. Olivenöl, Paprika, Salz) und auf den mit einem nassen Backpapier belegten Einlegeboden legen
2. Gemüse, waschen, rüsten und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Anschliessend in den Varoma-Behälter legen und salzen
3. Parmesan in den Mixtopf geben, 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern und umfüllen
4. Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, 5. Sek. / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben
5. 40 g Butter zugeben, 3 Min. / 120° / Stufe 1 dünsten
6. Reis dazugeben und ohne Messbecher 3 Min. / 120° / Stufe 1 / Linkslauf dünsten
7. Wein zugeben und ohne Messbecher 1 Min. / 100° / Stufe 1 / Linkslauf ablöschen
8. Wasser und Bouillon zugeben, mit dem Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den Reis zu lösen, anstelle des Messbechers Varomabehälter mit Gemüse und Poulet auf den Mixtopfdeckel stellen und ca. 17 Min. / Varoma / Stufe 1 / Linkslauf garen
9. Nach Ablauf der Kochzeit Risotto und Gemüse auf Bissfestigkeit kontrollieren - evtl. Garzeit etwas verlängern (1-2 Minuten)
10. Risotto im Mixtopf 1 Minute quellen lassen und dann in eine Servierschüssel umfüllen
11. Die restlichen 20 g Butter und den geriebenen Parmesan mit dem Spatel unterheben und sofort servieren