

Risotto mit Alpkäse und Birnen



Zutaten für 4 Personen

- 1 kleine Zwiebel
- Butter *
- ca. 1 Liter Rindsbouillon
- 400 g Risotto-Reis *
- 150 ml Weisswein
- 0,5 dl Rahm *
- 200 g Alpkäse *
- Reife Birnen
- Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel schneiden und leicht in der Butter anbraten. Reis begeben, alles gut vermengen und mit dem Weisswein ablöschen. Den Wein vollständig verkochen lassen.

Dann nach und nach die Rindsbouillon dazu giessen, bis der Reis gar ist.

Alpkäse, Rahm und Birnen begeben und das Ganze in der Pfanne gut verrühren. In vorgewärmten Suppentellern servieren. Mit etwas Pfeffer abschmecken.

* Im Originalrezept wird:

- Käsereibutter und -rahm aus der Schaukäserei „Caseificio del Gottardo“ verwendet.
- Reis des Landwirtschaftsbetriebs Terreni alla Maggia verwendet.
- Fieudo-Alpkäse des Landwirtschaftsbetriebs Gabriele & Katya Genoni verwendet. Man kann auch einen anderen harten Alpkäse verwenden.