

## Risotto mit Radicchio

### Zutaten für 4 Portionen

300 g Reis (Arborio oder Carnaroli)  
1 mittelgroße rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 Zweige frischer Rosmarin  
ca. 300 g Radicchio Rosso di Chioggia  
1/16 l Rotwein  
ca. 1 l Gemüsebrühe  
Olivenöl  
Butter (ca. 1 Esslöffel)  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
100 g Parmesan



Zwiebel in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch in feine Scheiben hobeln. Die Rosmarinnadeln abzupfen und ebenfalls klein hacken.

Vom Radicchio die äußeren Blätter entfernen, dann vierteln und in zirka ein bis zwei Zentimeter breite Streifen schneiden.

Den Parmesan reiben.

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch anschwitzen. Dann den Reis dazugeben und unter Rühren so lange anbraten, bis die Reiskörner am Rand glasig sind.

Mit dem Rotwein ablöschen und den Wein etwas einkochen lassen. Dann den Rosmarin dazugeben und einen Schöpfer Gemüsesuppe angießen.

Auf mittlerer Hitze die Suppe unter Rühren einkochen, danach wieder einen Schöpfer angießen und weiter so verfahren, bis etwa die Hälfte der Suppe vom Reis aufgenommen wurde.

Den Radicchio einrühren und die restliche Suppe nach und nach einarbeiten.

Dabei immer wieder probieren, ob die Reiskörner schon weich sind. Sie sollen nur mehr einen kleinen harten Kern haben – also "al dente" (bissfest) sein.

Zwei Drittel des Parmesans und die Butter einrühren. Das Risotto zugedeckt zwei Minuten rasten lassen.

