



Fenchelrisotte mit Zitronenvarianten und Joghurt

Ganz normales Risotto zubereiten:

Öl erwärmen

Fenchel klein schneiden ohne das ganz feine Kraut und mit Risottoreis und Zwiebeln andünsten

Mit einem Gutsch Weisswein, Saurem Moscht oder Apfelerjus ablöschen, anschliessend noch mit heissem Wasser

Aufkochen und würzen und auf ganz kleinem Feuer garköcheln

Kurz vor Schluss das feine Fenchelkraut zugeben

Ich habe den Schnittmangold auch noch zugegeben

Für das Zitronenaroma habe ich feine Zitronenscheibenviertel 2 Min im Wasser geköchelt, damit die Bitterstoffe weggehen. Anschliessend habe ich sie im Butter etwas angebraten und eine Prise Salz und Zucker zugegeben. Diese Zitronensache kommt über das Risotto

Der Aufwand lohnt sich aber kaum. Man kann auch frisch geraffelte Zitronenschale und oder Zitronensaft über das Risotto geben. Die saure Note ist delikat

Nach Belieben noch gehackte Nüsse darüberstreuen

Ich mag Reis mega mit griechischem Joghurt daneben, unbedingt ausprobieren
Statt Fenchel könnt ihr auch Kohlrabi mit Knolle und Blättern verwenden