

# Randen-Risotto

## Zutaten

### Für 4 Portionen

#### Butter

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauch, gehackt
- 350 g rohe Rande, klein gewürfelt oder geraffelt
- 280 g Risottoreis, z.B. Vialone, Arborio
- 2 dl Rotwein oder Gemüsebouillon
- 7,5 dl Gemüsebouillon
- 100 g Schweizer Mascarpone
- 100 g Sbrinz AOP, gerieben
- Pfeffer
- gehobelter Sbrinz AOP, zum Bestreuen



## Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch, Rande und Reis in der Butter glasig dünsten.  
Mit Rotwein ablöschen. Bouillon nach und nach zum Reis giessen.  
Bei kleiner Hitze 15-20 Minuten garen, oft umrühren.  
Mit Mascarpone und Käse verfeinern, abschmecken.  
Den Risotto in tiefen Tellern anrichten, mit Sbrinz bestreuen

Rezept von [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)