

Red Russian Kale Risotto



Dieses Rezept stammt von
riverford.co.uk

Zutaten

1 Bund Red Russian Kale (Verwendet werden die Blätter aber auch die fein geschnittenen Strünke)
1 Liter heiße Hühner- oder Gemüsebrühe
1 Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 Esslöffel Olivenöl zum Braten
400g Risottoreis
Balsamico-Essig
Parmesan, gerieben, zum Servieren
Salz und Pfeffer

Red Russian Kale ist eine wahre Spezialität. Während der mild-aromatische Blattkohl in Deutschland gerade erst an Beliebtheit gewinnt, hat er in vielen anderen Regionen der Erde bereits die Herzen der Feinschmecker erobert.

Dauer der Zubereitung: 15 Minuten

Dauer des Garens: 30 Minuten

Gesamtdauer: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitung

Den Kohl in einem Topf mit kochendem Wasser ein paar Minuten blanchieren, abgießen, in einem Topf mit kaltem Wasser abschrecken, erneut abgießen und beiseite stellen.

Brühe ansetzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in dem Öl bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Den Reis hinzufügen und umrühren, bis alles gut vermengt ist. Danach die Hitze reduzieren und die Flüssigkeit hinzugeben.

Rühren Sie weiter und geben Sie weitere Flüssigkeit hinzu, sobald sie vom Reis aufgesogen wurde. Nach etwa 10-15 Minuten den Kohl hinzugeben. Wenn die gesamte Flüssigkeit verbraucht oder der Reis gar ist (je nachdem, was früher eintritt), einen Spritzer Balsamico-Essig hinzufügen. Abschmecken. Zum Servieren etwas geriebenen Parmesan unterrühren.

Du hast ein leckeres Rezept und möchtest es teilen? Schreib uns gerne an und wir geben es in einer der nächsten Kisten weiter.