



Risotto Marco Polo

Risotto für 5 Personen

500 g	Reis
350 g	geschnetzeltes Rindfleisch
40 g	Speckwürfel
125 g	geriebener Sprienz Käse
1 Mittlere	Büchse Champignons oder getrocknete Steinpilze
1	500 g Büchse Pelati
1	grosse Zwiebel (fein gehackt)
2	grosse Knoblauch Zehen (fein gehackt)
1/2	Strauss Petersilie
1/2	Bouillonwürfel (Fleischboullion v. Maggi)
1/2 Tube	Tomatenpürrée
1,6 L	Fleisch Bouillon
2 dl	Weisswein
1 Kl	Worcestersauce

Gewürze: Paprika: Pfeffer: Muskat: Oregano: Basilikum: Thymian: Majoran:
Je eine Messerspitze
Tabasco 2-3 Spritzer

Zubereitung:

- Das Rindfleisch, die Speckwürfel und die Zwiebeln mit Petersilie zusammen leicht anbraten.
- Das Reis dazugeben und einige Zeit mitrösten
- Das ganze mit Weisswein ablöschen, den halben Maggi Würfel und das Fleischboullion mit den feingehackte Knoblauch dazugeben.
- Tomaten, Pelati, Tomatenpürrée und Pilzen darunter rühren und aufkochen lassen.
- Worcestersausce 1 Kaffeelöffel, Tabasco 2-3 Spritzer und mit Gewürzen abschmecken

- Auf kleinem Feuer einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren den geriebenen Käse darunter rühren.

Guten Appetit,