



Vacherin - Risotto

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



4 dl	Gemüsebouillon	aufkochen
100 g	Schalotten	schälen und fein würfeln
2 - 3 EL	Olivenöl	In einer Pfanne heiss werden lassen und die Schalotten darin bei mittlerer Temperatur glasig werden lassen
200 g	Carnaroli Reis	zugeben und etwa 2 Minuten dünsten, bis der Reis leicht glasig geworden ist, immer wieder umrühren damit der Reis nicht ansetzt, mit
1 dl	Weisswein	ablöschen
1	Lorbeerblatt	und
4 Zweige	Thymian	zugeben und mit
	Muskatnuss	würzen.
		Nun eine Schöpfkelle Bouillon dazu geben und rühren. Weiterrühren, bis der Reis den Fond aufgesaugt hat. Nun immer wieder kellenweise den Fond dazugeben und unterrühren. Nach etwa 20 Minuten ist der Reis gar.
100 g	Vacherin Fribourgeois	reiben und zugeben, ebenso
50 g	Parmesan, gerieben	beifügen, gut umrühren und
1 EL	Butter	einrühren, mit
	Salz und Pfeffer	abschmecken.
8	Gugelhof-Förmchen	Den Reis in die Förmchen füllen und auf die vorgewärmten Teller stürzen, mit
	Thymian	garnieren.