



Rispor

für 5 Personen

Zutaten:	200 g	Lauch in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
	60 g	Butter
	300 g	Reis (Patna oder ev. Basmati)
	1 l	Rindfleischbrühe
	50 g	Sprinz, gerieben
		Salz und Pfeffer
	50 g	Butter zum bräunen

Zubereitung: Lauch in Butter glasig dämpfen. Reis in Butter anziehen, mit heisser Fleischbrühe auffüllen, würzen und zugedeckt 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen und 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Lauch daruntermischen, anrichten, mit Käse bestreuen und mit der leicht gebräunten Butetr begiessen.